SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE

DOCUMENTO SOPORTE EN ADQUISICIONES EFECTUADAS A NO OBLIGADOS A FACTURAR (POR CONCEPTO DE HONORARIOS Y/O PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES)
REGIONAL PUTUMAYO
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORM
Adquiriente: SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA Nit adquiriente: 899.999.034-1
Resolución DIAN Nº 18764024257695 autoriza desde 360,001 hasta 750,000 (Enero 18 de 2022)

Código Regional	**86**
Código Centro	**951810**
Fecha Elaboración	**Diciembre de 2022**
Versión	**MAYO 2022 - 2,22**
ID de Proceso	**12892-224702**
No. de documento	**647313**

DATOS DEL CONTRATISTA

Nombres y apellidos contratista:	ROSALBA REINA DIAZ	**C.C.**	51.816.401	**IP/Nº de contacto**	3178863346
Correo electrónico contratista:	rreinad@sena.edu.co				

Régimen del IVA:	NO RESPONSABLE	**Pertenece al régimen simple de tributación?**	NO	**Es declarante de renta?**	NO	**Es Pensionado?**	NO
Sus ingresos en el 2021 fueron iguales o superiores	NO	**Inducción SST**	SI	**Presta Servicios Excluidos de IVA ?**		SI	
Banco al cual consignar:	BANCOLOMBIA	**Tipo de cta**	AHORROS	**Nº Cuenta**		79586233071	
Ha contratado o vinculado dos o más trabajadores asociados a su actividad para cumplir con el objeto de su contrato?	NO	**Sus ingresos del contrato suscrito con la Entidad en el 2022 supera los $ 125'413.200**		NO			

DATOS DEL CONTRATO Y PERIODO OBJETO DE PAGO

Nº del contrato:	144/2022			**Nº Compromiso SIIF**		**12122**	
Valor Total del Contrato	$ 32.249.643	**N ° Pago**	**Periodo objeto de pago**				**Valor Bruto Pago**
Saldo Anterior del Contrato	$ 1.632.893	**11**	**Del**	**01/12/2022**	**Al**	**16/12/2022**	**$ 1.632.893,00**
Nuevo Saldo del Contrato	$ 0		Legalización comisiones del periodo			$ 585.000,00	

OBJETO CONTRACTUAL:
(Descripciòn del servicio prestado)

PRESTACIÓN DE SERVICIOS PERSONALES DE CARACTER TEMPORAL PARA DESARROLLAR FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA PRESENCIAL ASI COMO REALIZAR SEGUIMIENTO A ETAPA PRODUCTIVA DE REQUERIRSE. LO ANTERIOR DE ACUERDO AL PROCESO DE GESTIÓ

RESUMEN PAGOS GENERADOS EN EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Ingresos por honorarios	$ 1.632.893		Tarifa de Retencion en la Fuente ART 383°	0,00%
			Retencion en la Fuente del Periodo	$ 0
Ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 3.061.675			
TOTAL INGRESOS DEL PERIODO	**$ 5.279.568**		Menos, Retefuente Otros Ingresos	$ 0
BASE PARA RETENCION EN LA FUENTE	**$ 3.484.101**		**TOTAL RETEFUENTE PRESENTE PAGO**	**$ 0**

LIQUIDACIÓN DE PAGO A SEGURIDAD SOCIAL Y LIQUIDACIÓN DEL NETO A PAGAR

	Diciembre	**Noviembre**
Nº Planilla PILA, o , Nº Radicación pago SS	----------	**63395339**
Ingreso Base de Cotización - IBC	$ 1.000.000	$ 1.224.670
Aporte obligatorio a seguridad social salud	$ 125.000	$ 153.100
Aporte obligatorio a seguridad social Pensión	$ 160.000	$ 196.000
Aporte obligatorio a Fondo de solidaridad Pensional	$ -	$ 0
ARL II	$ 10.500	$ 12.800
Aportes voluntarios a Fondo de pensiones Obligatorias	$ -	
Aportes voluntarios a cuentas AFC	$ -	
Aporte voluntario a Fondos de pensiones voluntarias $7.522.064	$ -	
Intereses Prestamo de Vivienda $ 3.800.400	$ -	
Aportes pensión de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 196.000	
Aportes salud de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 153.100	
Aportes A.R.L de ingresos de otros meses cobrados en el mes	$ 12.800	
Dependientes hasta $ 1.216.128	$ -	
Salud hasta $ 608.064	$ -	
Renta Exenta 25% $ 9.120.960	$ 1.161.367	
Retención en la Fuente Contingente	$ -	

Valor Base retención en la fuente	3.484.101,00	TARIFA
Valor Base retención en la fuente ICA	1.932.893,00	
Valor base IVA	0,00	
IVA (Si es RESPONSABLE)	0,00	19%
Menos Retención en la Fuente	0,00	0,00%
Menos Retencion IVA	0,00	15%
Reteica - 8299	19.329,00	1,000%
-	0,00	
-	0,00	
-	0,00	
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Otras Retenciones	0,00	0,000%
Descuentos de Libranza	0,00	
Descuentos de embargo (Si tiene)	0,00	
VALOR A PAGAR	**$ 1.613.564,00**	

SON: UN MILLÓN SEISCIENTOS TRECE MIL QUINIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS M/CTE

ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL PERIODO OBJETO DE PAGO

Iunicipio: Puerto Asís Período de Ejecución: Del 1 al 16 de Diciembre de 2022 FORMACION REGULAR Y COMPLEMENTARIA
Impartir Formación Profesional Integral Ficha 2618270 (36 horas)
C1: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS: RAP 1
Impartir Formación Profesional Integral Complementaria Ficha 2684229 (34 Horas)
Refuerzo de Procesos Básicos de Pastelería en San Miguel Comisión 622 (10 horas)

PARA LOS EFECTOS LEGALES CERTIFICO, BAJO LA GRAVEDAD DEL JURAMENTO, QUE:
1. Cumplí a cabalidad las actividades del objeto contractual arriba descritas; 2. Los documentos soporte suministrados contienen el pago de Seguridad Social en Salud y Pensión, los aportes voluntarios a cuentas AFC y FVP, por los ingresos recibidos en el mes anterior del contrato objeto de cobro en esta planilla y certifico que no han sido utilizados en la disminución de la Base de Retención en la Fuente en ningún otro contrato; 3. El número de trabajadores contratados para cumplir con el desarrollo del objeto contractual corresponden a lo indicado en esta planilla; 4. Toda la información aquí suministra es verídica; 5. He leído y entendido la descripción de cada uno de los campos aquí diligenciados.

ROSALBA REINA DIAZ
EL CONTRATISTA

CERTIFICACION DEL SUPERVISOR DEL CONTRATO

En mi calidad de Supervisor del contrato de prestación de servicios personales aqui relacionado, CERTIFICO:

1.- Que El Contratista cumplió a cabalidad las obligaciones contractuales pactadas;

2.- Que El Contratista desarrolló las actividades descritas en el presente informe, dentro del período de cobro;

3.- Que he verificado el pago de los aportes obligatorios al Sistema General de Seguridad Social realizados por el contratista por los ingresos recibidos en el mes anterior por medio de la planilla PILA relacionada en el presente informe y que los mismos han sido liquidados de conformidad con las normas vigentes.

Autorizo el presente pago.
El Supervisor,

JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
INSTRUCTOR G10

Teniendo en cuenta las certificaciones suscritas por el contratista y por el supervisor del contrato arriba relacionado, autorizo el presente pago:
EL ORDENADOR DEL PAGO

WILLIAN JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
SUBDIRECTOR DE CENTRO G02

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ	CALLE 10 # 20 - 06 BRR CENTRO	3178863346	rossydeperez@hotmail.com	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL / CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
ÚNICA	I – Independiente		PUTUMAYO	PUERTO ASÍS		NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-11	2022-11	I	14/12/2022	63395339	$366.400	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	153.100	0		0		0	11	1.900	0	155.000	1

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230301	Porvenir	800224808-8	196.000	0	0	0	0	11	2.400	0	198.400	1

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-23	Positiva Seguros	860011153-6	12.800				12.800	11	200	13.000			128	13.000	1

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
0	0	0	0	0
ICBF				
0	0	0	0	0
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	1	153.100	155.000
Pensión	1	196.000	198.400
Riesgos Laborales	1	12.800	13.000
CCF	0	0	0
ESAP	0	0	0
ICBF	0	0	0
MEN	0	0	0
SENA	0	0	0
TOTALES	3	361.900	366.400

USUARIO: CC51816401
CLAVE: reina5181

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO
CC	51816401	ROSALBA REINA DIAZ		CALLE 10 # 20 - 06 BRR CENTRO	3178863346	rossydeperez@hotmail.com
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
ÚNICA	I – Independiente			PUTUMAYO	PUERTO ASÍS	NO

DATOS DE LA PLANILLA						
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	CANTIDAD	
					EMPLEADOS	UPC
					1	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIONES				TOTAL A PAGAR	
2022-11	2022-11	I	14/12/2022	63395339	$366.400	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																		PENSIÓN							SALUD			RIESGOS LABORALES				CCF			PARAFISCALES				
No.	Tipo	No. de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Colom. exterior	Exonerado	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	CORRECCIÓN	Cód. AFP	IBC AFP	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	IBC EPS	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	IBC ARL	Clase de Riesgo	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
1	CC	51816401	REINA DIAZ ROSALBA	59	0			N																	230301	1.224.670	196.000	0	0	0	0	EPS037	1.224.670	153.100	14-23	1.224.670	2	12.800		0	0	0	0	0	0	0	0

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO
FORMATO INFORME MENSUAL EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Puerto Asís, diciembre de 2022

Señor
JESÚS LEONARDO CABRERA GUZMÁN
SUPERVISOR CONTRATO No.**0144-2022**
Coordinador Académico
Puerto Asís - Putumayo

Asunto: Informe mensual de ejecución contractual Mes de diciembre del año 2022

ROSALBA REINA DIAZ identificada con la cédula de ciudadanía No. 51816401 de Bogotá, en mi calidad de Contratista del SENA, en **Formación Profesional Integral instructor de regular**, en cumplimiento del Contrato de Prestación de Servicios de la referencia, a continuación, presento el Informe de actividades realizadas en el mes objeto de cobro.

Valor y forma de pago: Se fija como valor total para el contrato la suma de **TREINTA Y DOS MILLONES DOSCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/CTE ($ 32.249.643). Esta suma será pagada por el SENA al contratista de la siguiente manera: a).** DIEZ (10) pagos iguales por los meses de Febrero a noviembre de 2022, por valor de **TRES MILLONES SESENTA Y UN MIL SEISCIENTOS SETENTA Y CINCO PESOS M/CTE** ($ 3.061.675) b) Un último pago correspondiente al mes de diciembre, por valor de **UN MILLON SEISCIENTOS TREINTA Y DOS MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y TRES PESOS** M/CTE ($ 1.632.893). Los honorarios serán pagados por el SENA al contratista de acuerdo al cronograma definido por la Dirección Administrativa y Financiera de la Dirección General, en la cuenta de ahorros No. **79586233071** de **Bancolombia**, cuyo titular es la contratista.

Plazo: Será hasta el doce (16) de (Diciembre) de 2022

OBJETO:
Prestación de servicios personales de carácter temporal para desarrollar formación profesional integral titulada y/o Complementaria presencial, así como realizar seguimiento a etapa productiva de requerirse. Lo anterior de acuerdo con el proceso de gestión de formación profesional integral, en la especialidad relacionada con el perfil del instructor y de acuerdo a programación realizada por el Centro, en la oferta del Programa de Formación Regular del en el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima del SENA Regional Putumayo, de acuerdo a la zona asignada en los diferentes municipios del Departamento del Putumayo.

Obligaciones Específicas:

No	Obligaciones	Acciones realizadas	Evidencias
1	Ejecutar el contrato de acuerdo al procedimiento de ejecución de la formación profesional integral, con autonomía e independencia desde el punto de vista técnico y científico, sin perjuicio del cumplimiento que se debe dar a los contenidos mínimos de los programas de	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ

	formación, el calendario académico, las estrategias para evitar la deserción, el lugar, los fines y objetivos misionales, las normas y directrices del SENA. Para ello aplicará las herramientas pedagógicas, criterios de evaluación, adjudicación de calificaciones, entre otros aspectos que considere necesarios, conducentes y pertinentes para garantizar la transmisión de sus conocimientos y la adquisición de competencias por parte de los aprendices, coherentemente con la filosofía institucional.	29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
2	Evaluar la formación de los aprendices durante el proceso educativo de acuerdo con el Manual de Evaluación vigente.	Registrar juicios evaluativos en el aplicativo Sofía Plus. Fichas: 2618270 2684229	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
3	Efectuar y demostrar el oportuno y correcto registro de juicios evaluativos, registro de asistencia en Sofía Plus, reportes de deserción, formatos de evaluación de etapa productiva cuando le sea asignado, manejo de la plataforma, verificación del portafolio del aprendiz, y demás novedades de los aprendices y programas de formación bajo su responsabilidad, en los aplicativos con los que cuenta el SENA para tal fin, así como diligenciar y presentar oportuna y correctamente el portafolio del instructor con los formatos del Sistema de Mejora Continua Institucional, de acuerdo a las disposiciones normativas y Directrices internas que regulen	Registrar y evaluar los juicios evaluativos en la plataforma Sofía Plus, Fichas: 2618270 2684229 Demostrar dominio en el manejo de la plataforma Sofía Plus.	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt

	estos aspectos. Esta obligación será requisito para el pago.		
4	Conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para la selección de aprendices, entre otras.	Atender el requerimiento del coordinador, para conformar el equipo curricular de acuerdo al perfil profesional.	Acta de conformación del equipo
5	Apoyar, Gestionar y promover la consolidación de formaciones tituladas y complementarias asignadas por la Coordinación Académica.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
6	Participar activamente, impulsar, acompañar y estimular a los aprendices en los procesos de formulación, elaboración, ejecución y seguimiento de los proyectos de aprendizaje.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229

		naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
7	Podrán conformar los equipos de desarrollo curricular interdisciplinarios por programa o conjunto de programas por redes tecnológicas, para garantizar integralidad en la formulación de proyectos formativos, el diseño de actividades de aprendizaje, el diseño de talleres e ítems que alimentarán los bancos de pruebas para selección de aprendices, entre otras.	Conformar los equipos de desarrollo curricular de acuerdo a requerimientos de coordinación académica.	Acta de conformación de equipo.
8	El instructor de formación virtual y a distancia, deberá cumplir con los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en ambientes virtuales de aprendizaje, los cuales se encuentran en el aplicativo Compromiso —Guía Orientación Formación ambientes virtuales de aprendizaje.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL VIRTUAL Y A DISTANCIA** cuando sea requerido.	Portafolio del instructor virtual y a distancia
9	Realizar el requerimiento oportuno de los materiales de formación para el programa que estén orientando en el procedimiento de Ejecución de la Formación Profesional Integral.	Diligenciar la información del requerimiento de materiales de formación de acuerdo a requerimientos del programa.	Formato de solicitud de materiales debidamente diligenciado.
10	Realizar seguimiento a las acciones de formación tanto en la etapa Lectiva, como en la etapa productiva teniendo en cuenta las directrices de Formación.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229

		naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
11	Apoyar en la gestión de la realización de las competencias transversales de forma oportuna para las formaciones tituladas a su cargo.	Gestionar la programación de instructores de formación transversal en las fichas a su cargo.	Cronograma de la programación de instructores de transversalidad.
12	Apoyar y orientar a los aprendices en el proceso de consecución de la etapa práctica, así mismo en el conocimiento y divulgación del reglamento del Aprendiz.	Gestionar la orientación del equipo de etapas productivas a los aprendices de formación titulada de acuerdo al reglamento del aprendiz.	Listado de asistencia a capacitaciones de SEP
13	Registrar, verificar y hacer seguimiento oportuno en el sistema de información que la entidad define para la Gestión de la Formación Profesional Integral, mediante las siguientes actividades: a) verificar la totalidad de los aprendices seleccionados y matriculados, queden en ese estado; b) Crear y asociar aprendices en las rutas de aprendizaje; c) Registrar juicios evaluativos de los resultados de aprendizaje ejecutados; d) Comunicar al coordinador académico oportunamente anomalías, inconsistencia, novedades de aprendices y hallazgos en el registro de la información (reintegros, traslados, deserciones, retiros voluntarios, etc.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
14	Formular proyecto formativo, planeación pedagógica del proyecto y recursos didácticos	Formular el paquete de desarrollo curricular de acuerdo al	Portafolio del instructor **Enlace Portafolio**

	(Guías de aprendizaje, instrumentos de evaluación y material de apoyo para el desarrollo de las competencias del programa de formación, según lineamientos del procedimiento y guía de desarrollo curricular, de acuerdo con los programas y niveles de formación asignados.	procedimiento y la guía de desarrollo curricular.	- Ficha 2618270 https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ
15	Impartir formación profesional a los aprendices en el área específica a formar, en las competencias, resultados de aprendizaje y actividades de los proyectos de formación programados dentro de los tiempos que para cada acción se determine por el centro de formación.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
16	Realizar la actualización de los formatos y procedimientos relacionado a la gestión de la formación profesional integral y así lograr el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	Actualizar permanentemente los formatos y procedimientos relacionados a la gestión de la FPI desde la plataforma compromISO	Portafolio del instructor **Enlace Portafolio** Ficha 2618270 https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ
17	Asistir y participar en las reuniones de instructores, conferencias, transferencia de conocimiento y/o actualizaciones programadas por el Centro de Formación.	Asistencia a las reuniones convocadas por el coordinador	Listado de asistencia cuando se presente la ocasión

18	Conocer a la suscripción del contrato y durante su ejecución, los lineamientos sobre procesos, procedimientos, programas, reglamentos, guías y material pedagógico adoptados por el SENA para ejecutar el o los programas asignados con el fin de garantizar el buen desarrollo de los programas de formación.	Acceder a las diversas plataformas de gestión de FPI para la ejecución idónea del contrato (Sofia Plus, ComprimISO, SIcontratistas, entre otras)	Formatos de gestión de FPI actualizados y descargados de las plataformas oficiales
19	Participar y asistir a las sesiones programadas en los grupos de trabajo cuando el equipo de desarrollo curricular del área de los programas asignados o la entidad así lo requiera.	Participar y asistir a las sesiones programadas cuando se soliciten	Listado de asistencia cuando se presente la ocasión
20	Usar las herramientas disponibles en el ambiente virtual de aprendizaje, cuando aplique utilizar mediación virtual, para fortalecer la formación y lograr el cumplimiento de los lineamientos, cobertura y productos indicados.	Utilizar las herramientas virtuales para orientar la formación de acuerdo a los lineamientos establecidos.	Certificado "FORMACION TECNOPEDAGOGICA EN AMBIENTES VIRTUALES DE APRENDIZAJE BLACKBOARD 9.1"
21	Generar y ejecutar una estrategia que permita la permanencia de los aprendices durante el tiempo total del curso o de la acción de formación.	Motivar a los aprendices dando a conocer los estímulos que tiene el SENA.	Listas de asistencia a las charlas motivacionales.
22	Realizar el seguimiento de cada aprendiz mediante la orientación y acompañamiento a las actividades de aprendizaje y reportar avances o dificultades de manera oportuna, a la Coordinación Académica, en los formatos, aplicativos y tiempos que se dispongan para ello.	Orientar al aprendiz en cumplimiento de la gestión de FPI soportado con los documentos establecidos para los hallazgos, evidencias y novedades.	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
23	Tener dominio básico de las herramientas de las tecnologías y la información para fortalecer el proceso formativo.	Demostrar el dominio de las herramientas tecnológicas	Uso adecuado de las herramientas disponibles.
24	Promover que los procesos comunicativos, donde se da la formación sean asertivos.	Manejar la comunicación asertiva	Comunicaciones emitidas cuando sea necesario
25	Manejar herramientas informáticas asociadas al área objeto de la formación.	Demostrar el dominio de las herramientas informáticas (Excel, software contable, cloudlabs)	Uso adecuado de las herramientas disponibles.

26	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar los informes mensuales de la ejecución del contrato o los productos que se le requiera, además del informe mensual de actividades, según la fase en que se encuentre el programa (analizar, planear, ejecutar y evaluar) durante el desarrollo del proceso de aprendizaje y de las actividades en general, con sus respectivos anexos y un informe final al terminar la ejecución del contrato, de acuerdo al proceso de formación profesional integral establecidos por el SENA y el programa asignado por el supervisor del contrato.	Realizar el informe mensual de actividades correspondiente al mes de diciembre **de 2022,** de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual de actividades correspondiente al mes de diciembre **de 2022.**
27	Apoyar la gestión del programa(s) asignado(s) para el posicionamiento Regional de acuerdo con los lineamientos, cobertura y productos indicados por la Subdirección de Centro, coordinación académica y/o el supervisor del contrato.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
28	Participar en la programación y ejecución del proceso de inducción de aprendices de formación titulada y el reconocimiento de aprendizajes previos.	Apoyar el proceso de inscripción matricula de aprendices, estar atento al requerimiento del supervisor.	Listado de asistencia de aprendices.
29	Utilizar las herramientas de entidad para el buen desempeño de la	Demostrar dominio y aplicación de las plataformas dispuestas por la entidad.	Portafolio del instructor Ficha 2618270

	formación (plataforma CompromI SO, Territorium y Sofía plus).		**Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
30	Entregar oportunamente los reportes mensuales.	Presentar el informe mensual de actividades correspondiente al mes del pago de acuerdo a los lineamientos establecidos por Coordinación Académica y el supervisor del contrato.	Informe mensual del mes de **diciembre del 2022.**
31	Participar de los procesos del sistema integrado de Gestión de Calidad y apoyar desde su rol en las actividades requeridas para incrementar el nivel de eficiencia de los planes de mejoramiento implementados en el proceso de formación.	Apoyar al equipo SIGA en las actividades que sea requerido.	Acta de conformación de equipo Listado de asistencia.
32	Prestar sus servicios como instructor, donde la entidad lo requiera, de acuerdo con las normas legales y reglamentarias y de conformidad con las exigencias de la oferta institucional y de la propuesta pedagógica.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt

33	Mantener actualizados los pagos de seguridad social integral, en salud y pensiones, especialmente, de conformidad con el nuevo procedimiento legal y acreditar su pago por los medios legales.	Realizar el pago de seguridad social del mes en referencia de acuerdo al nuevo procedimiento legal.	Soporte de Pago de Seguridad Social en Mi planilla, mes de Noviembre Planilla N° 63395339 **USUARIO: 51816401** **CLAVE: Reina5181**
34	Desarrollar su gestión como instructor con total autonomía, sin subordinación alguna, pero respetando los principios, normas y reglamentos del SENA, sobre la materia, de orden pedagógico y de calidad, especialmente.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
35	Guardar la confidencialidad de los hechos, datos o informes que por cualquier causa llegaren a su conocimiento y que puedan causar daño, lesión o perjuicios a la misma entidad o a los aprendices.	Ser reservado en cuanto a la información de la institución.	Manejo adecuado de la información institucional.
36	Prestar su apoyo, concurso y decidida colaboración con el desarrollo del objeto social y misional del SENA.	Dar cumplimiento al objeto contractual, de acuerdo a la misión institucional, apoyo a coordinación académica en la revisión de informes y cuentas del mes de **diciembre de 2022.**	Reporte de revisión de cuenta en DRIVE “Hoja de Ruta” y “Estructura contable” del mes de **diciembre de 2022.**
37	Obrar con buena fe y lealtad para con el SENA.	Aplicar la normatividad existente en el SENA.	Actuar de acuerdo a la normatividad.
38	Garantizar la calidad de la capacitación, su actualización y oportunidad, en investigación, superación y mejoramiento en el área de la ciencia o tecnología de	Participar de la oferta educativa del SENA, con el fin de fortalecer su perfil profesional, que garantice el cumplimiento del objeto contractual.	Certificados de cursos que demuestren el fortalecimiento del perfil profesional.

	que se trate en el objeto del contrato, especialmente en materia de evaluación y certificación por competencias laborales, catedra de emprendimiento empresarial y tutor virtual, que ofrece la institución en sus diferentes modalidades de formación profesional bien sea presencial, desescolarizada, virtual o mixta.		
39	Cumplir cabalmente con el Manual de Procedimientos para la ejecución de Acciones de Formación Profesional integral, Basado en Competencias del Sistema de Gestión de la calidad del SENA.	Aplicar el manual de procedimientos establecidos en el SENA, de acuerdo a SIGA.	Documentos que soporten la ejecución de la formación profesional Integral.
40	No utilizar ni total ni parcialmente la información a que tenga acceso, en beneficio de terceras personas o entidades diferentes a las autorizadas por el SENA.	Reservar la información que será utilizada solo para actividades de formación del Sena	La información será utilizada solo para actividades de formación del Sena
41	Participar cuando el centro de formación lo requiera, en sensibilizaciones, conferencias, talleres, foros y proyectos de investigación técnica y/o pedagógica en marco de la estrategia del sistema de investigación, desarrollo tecnológico e innovación-SENNOVA para fortalecer el proceso de formación del área temática objeto del contrato.	Participar de las actividades programadas por SENNOVA cuando sea requerido.	Certificados de participación en eventos SENNOVA.
42	Entregar los soportes del procedimiento de ingreso de aprendices al programa de formación tales como: ficha de matrícula; fotocopia del documento de identidad, y/o requisitos definidos en el diseño curricular, cuando ejecute formación complementaria y/o titulada.	Diligenciar los soportes de ingreso de aprendices en las ofertas educativas apoyadas.	Carpeta de soportes documentales del ingreso.
43	En la formación complementaria, los instructores deben buscar estrategias que permitan cumplir con el número de aprendices requeridos por parte de la coordinación académica, para impartir dicha formación.	Dar a conocer la convocatoria de los programas ofertados utilizando los medios digitales disponibles.	E-card de la divulgación por medios tecnológicos.
44	Realizar actividades de seguimiento a etapas productivas en caso de requerirse y asignarse	Atender el requerimiento de coordinación académica, cuando lo designen.	Correo de requerimiento cuando se presente la ocasión

	aprendices por parte del supervisor del contrato.		
45	Impartir formación virtual, previo cumplimiento de requisitos para esta labor, en caso de requerirse y asignarse dicha actividad por parte del supervisor del contrato.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas) **TOTAL HORAS DEL MES:** 80	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt
46	Reportar en el sistema SOFIA Plus en un plazo máximo de 3 días, todas las actividades de acuerdo con los procesos que son de su responsabilidad, garantizando la calidad de la información y su coherencia con el proceso formativo, tales como: Registro de los juicios evaluativos, creación de rutas y asociación de aprendices, registro de juicios evaluativos del reconocimiento de aprendizajes previos, cierre de fichas.	Impartir **FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL TITULADA Y COMPLEMENTARIA EN:** **TÉCNICO EN PASTELERIA** Ficha 2618270 29080101001 Planear recursos para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados según naturaleza del producto y técnicas de almacenamiento. (36 Horas) **PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA** Ficha 2684229 (34 Horas) Refuerzo Procesos Básicos de Pastelería Comunidad de San Miguel (10 horas)	Portafolio del instructor Ficha 2618270 **Enlace Portafolio:** https://drive.google.com/drive/folders/1dbxfcwcopBqKRo9Dy9U4Vmv1BP2eUTIQ Ficha 2684229 https://drive.google.com/drive/folders/1vGF0cSOxC1NQtOn1dipKxeayshoYdEKt

		TOTAL HORAS DEL MES: 80	
47	En caso del que el instructor contratista no cuente con la certificación vigente de la norma de competencia "ORIENTAR PROCESOS FORMATIVOS PRESENCIALES CON BASE EN LOS PLANES DE FORMACION CONCERTADOS, "2402010444" o la actualización "ORIENTAR FORMACION PRESENCIAL DE ACUERDO CON PROCEDIMIENTO TECNICO Y NORMATIVA, 240201056" deberá aplicar al proceso de certificación de la norma y aportar el respectivo certificado de aprobación, o la evidencia de inscripción efectiva al mismo, al informe de ejecución contractual, con plazo máximo a agosto 31 de 2022.	Se tiene certificación de la NCL 240201056 y 240201057	certificación de la norma 240201056 240201057
48	Utilizar y cuidar los ambientes, máquinas y materiales, vehículos, equipos y/o herramientas que disponga para realizar la formación. Y una vez finalizado el contrato reintegrar y/o devolver los elementos de bienes que, a manera de inventario, el Centro de Formación ponga a su disposición, uso y custodia para la cabal ejecución del contrato.	Mantener en buen estado los ambientes de aprendizaje.	Ambientes de aprendizaje en buen estado.
49	El instructor contratista deberá dejar constancia explicita en el contrato de servicios personales de no encontrarse contratado de manera simultánea en otros centros de formación o Dependencias de la entidad durante la vigencia 2022.	Contrato **No.144 de 2022** de prestación de Servicios únicamente con el Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima – Regional Putumayo	Contrato de prestación de servicios **Nro. 144-2022**
50	Acatar los lineamientos del Sistema integrado de gestión y el sistema de seguridad de salud en el trabajo y asistir a las convocatorias que el centro programe.	Participar de las reuniones que programe el líder SIGA, de la regional y mantener al día los formaos establecidos.	Listado de asistencia Actas
51	Apoyar y acompañar los procesos de autoevaluación de programas de formación en nivel tecnólogo del Centro de Formación.	Atender los requerimientos de Registro calificado.	Listados de asistencia
52	Las demás necesarias para el cabal cumplimiento del objeto contractual.	Atender los requerimientos de Coordinación Académica.	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual

53	El Coordinador Académico del Centro podrá designarlo como gestor de proyectos, para apoyar la programación y seguimiento de la formación por proyecto o conjunto de proyectos por redes tecnológicas que garanticen la integralidad en la ejecución del proceso de aprendizaje.	Apoyar el equipo de Desarrollo curricular en la revisión y gestión de proyectos del Centro.	Acta de conformación equipo Correo de designación cuando se presente la ocasión.
54	Apoyar con la divulgación de la oferta educativa y cumplir con el número de formaciones tituladas y/o complementarias y el número aproximado de aprendices que se requieren para la ejecución del presente contrato.	Prestar apoyo a la cuarta oferta educativa del centro.	Listado de inscritos y matriculados
55	Atender oportunamente los requerimientos que haga el supervisor del contrato y presentar informes mensuales de la ejecución del contrato;	Cumplir el objeto contractual	Documentos que soporten el cumplimiento del objeto contractual
56	Conocer, manejar y emplear las plataformas digitales institucionales del SENA y utilizarlas de manera dinámica en ejecución y cumplimiento de sus actividades contractuales.	Utilizar las plataformas digitales que dispone el SENA para diligenciar planilla de pagos, compromiso (formatos)	Formatos establecidos por la institución
57	El Tutor o Instructor asignado a formación virtual deberá cumplir los lineamientos de orientación del desempeño del instructor en Ambientes Virtuales de Aprendizaje; específicamente la "Guía Orientación Formación Ambientes Virtuales de Aprendizaje" y la normatividad que la complemente o la sustituya y directrices que estén en vigencia.	Cumplir a cabalidad con la guía designada para orientación de formación virtual.	Certificado de capacitación en el proceso.
58	Las demás contempladas en el artículo 5 de la Ley 80 de 1993 y aquellas adicionales relacionadas o derivadas del objeto contractual que se requieran para el desarrollo de la misión institucional del SENA.	Se cumple a cabalidad con la normativa ética, profesional y legal para la ejecución del contrato y se cumple con otras actividades designadas	Se siguen los lineamientos del SENA y se ejecuta el contrato **144** de febrero de 2022

A continuación, relaciono los desplazamientos que realicé previo a la presentación de este informe. Una vez finalizado cada desplazamiento presenté al ordenador del gasto el informe en el Formato Informe Legalización Desplazamiento Contratista GTH-F-087, en el que se describieron las actividades desarrolladas y los resultados de cada desplazamiento. Cada informe cuenta con el visto bueno del Supervisor.

Se lista a continuación el soporte de la legalización de los desplazamientos realizados, los cuales forman parte integral del presente informe de ejecución contractual.

ITEM	No DE LA ORDEN DE VIAJE	LUGAR DE DESPLAZAMIENTO	FECHAS DE DESPLAZAMIENTOS	
			INICIO	FINALIZACIÓN
1.	622	San Miguel	5/12/2022	7/12/2022
2.				

Nota 1: Por cada desplazamiento que haya realizado el contratista, adjuntará el respectivo informe que la soporte. En caso de haber realizado el desplazamiento en fecha posterior a la presentación del informe de ejecución contractual, deberá reportarlo en el siguiente informe de ejecución contractual.

Para el trámite de la cuenta me permito adjuntar: Documentos electrónicos enunciados como evidencias del cumplimiento de las obligaciones contractuales y los desplazamientos realizados y el No. **63395339**, operador MIPLANILLA y periodo NOVIEMBRE DE 2022. (Decreto Ley 2106 de 2019 – "Decreto Ley Anti trámites")

Declaración bajo la gravedad de juramento.

Me permito declarar **bajo la gravedad de juramento** que durante el periodo objeto de cobro SI____ NO_X__ he suscrito otro u otros contratos con entidades(s) del Estado el (los) cual(es) se encuentra(n) en ejecución; la anterior declaración de acuerdo con lo establecido en el numeral 5º de la Directiva Presidencial No. 001 de 2022, a fin de identificar potenciales conflictos de interés y hacer la gestión del riesgos para la toma de decisiones dentro del principio de la debida diligencia frente a la ejecución de los contratos de prestación de servicios profesionales o de apoyo a la gestión.

Nota: En el evento de señalar **SI,** el análisis efectuado por el supervisor y ordenador de pago deberá quedar documentado y publicado en el SECOP II en los documentos relacionados en el archivo Gestión Contractual GC del periodo objeto de cobro.

Usuario: CC51816401
Clave: Reina5181

Evidencia en (15) folios

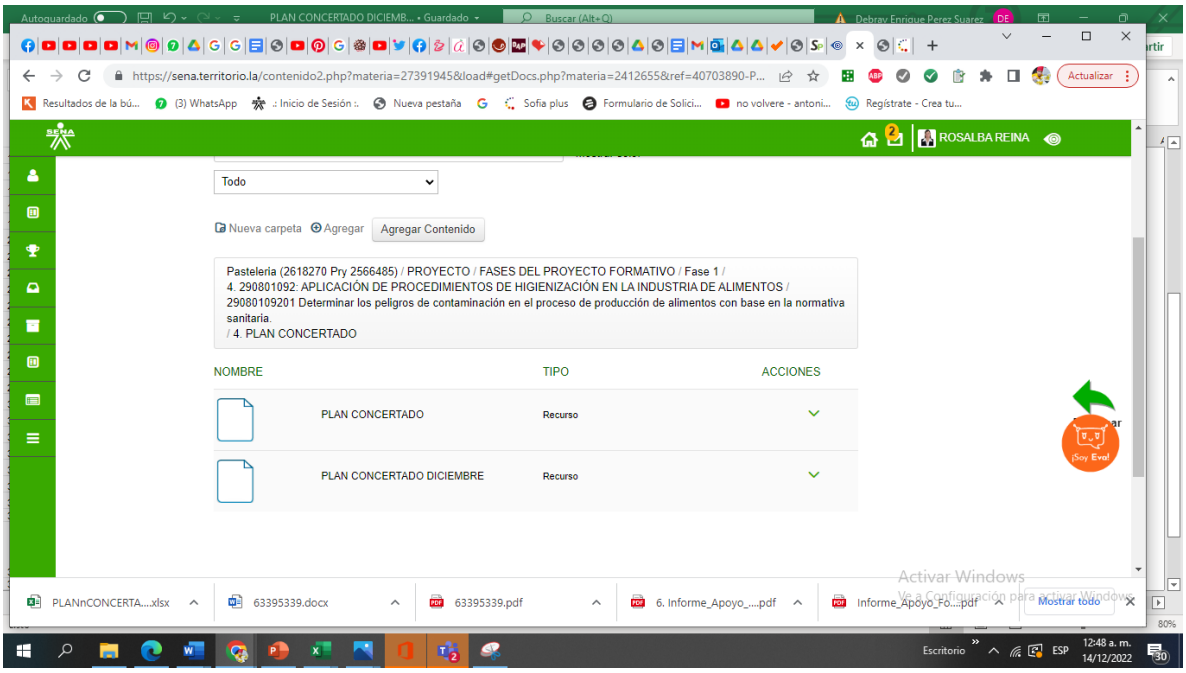
Cordialmente,

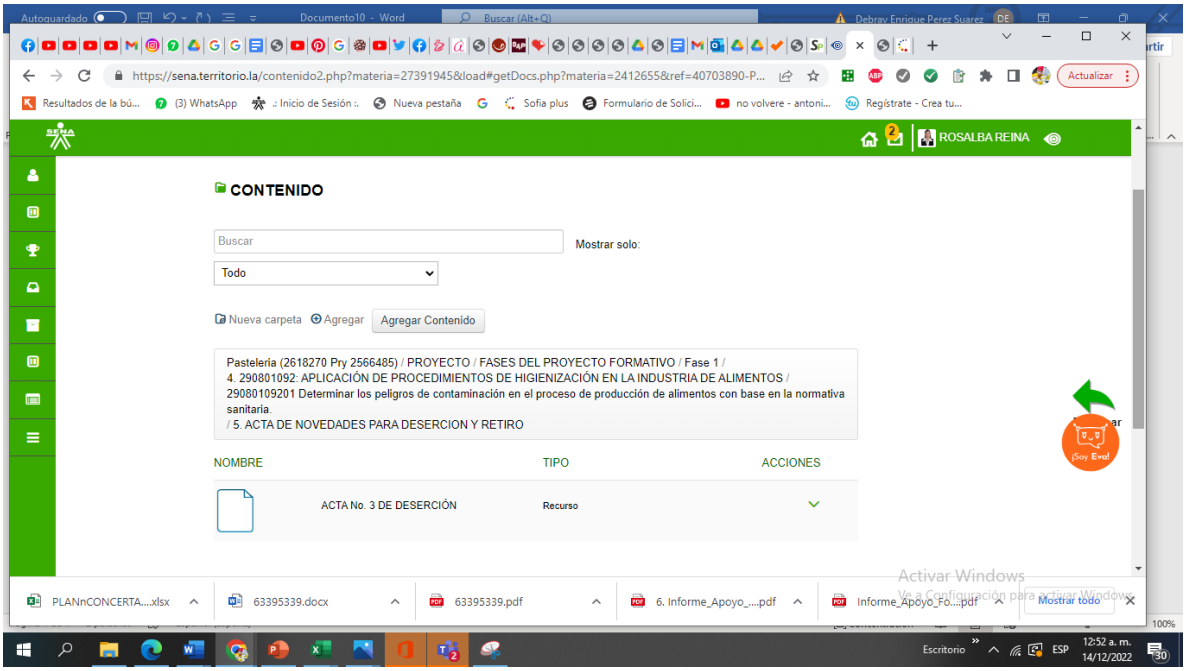
ROSALBA REINA DIAZ
Contratista
C.C. No. 51816401 de Bogotá D.C.

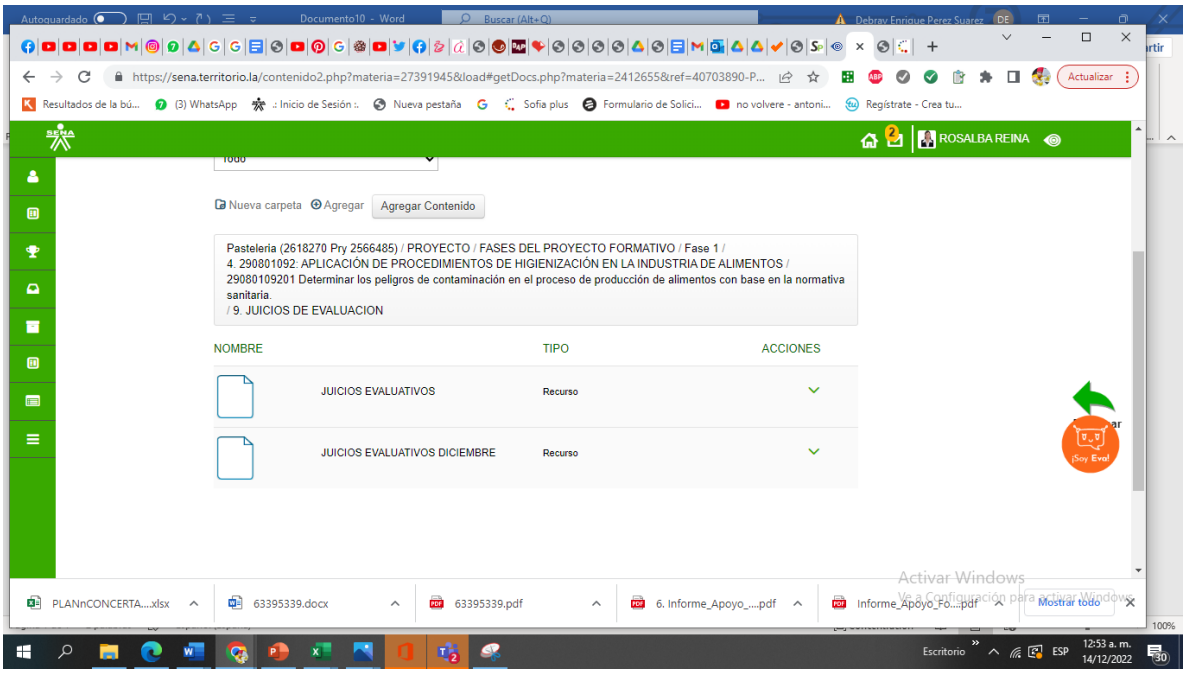
Recibí a satisfacción:

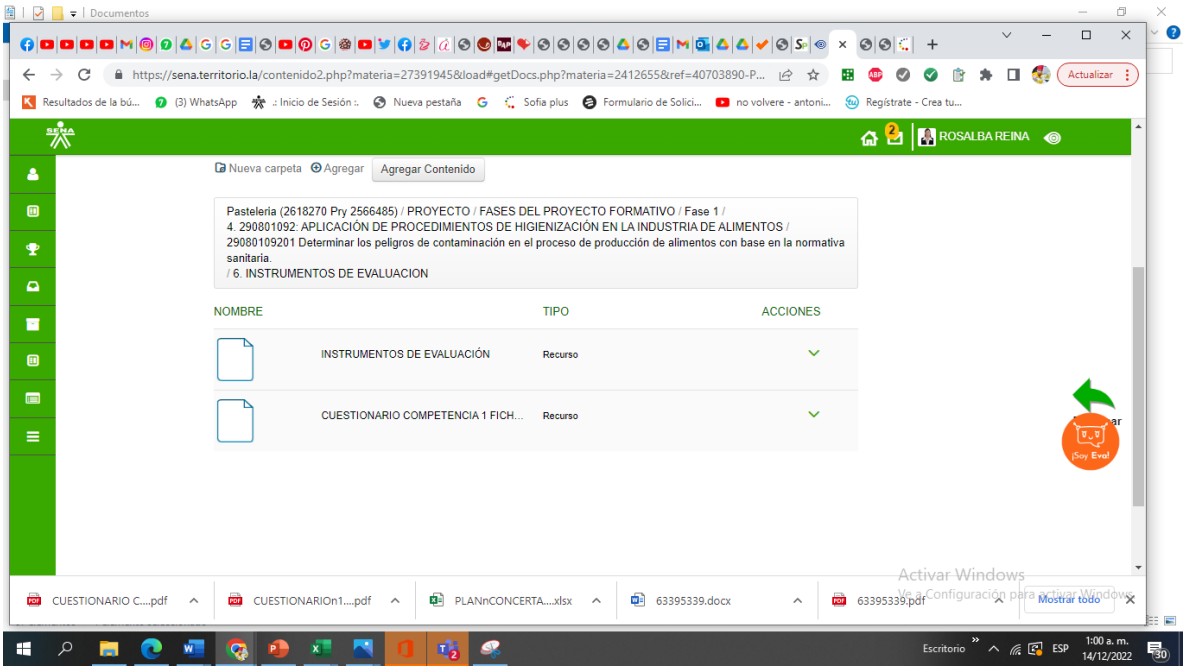
JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN
Supervisor Contrato 144 de 2022
COORDINADOR ACADÉMICO

EVIDENCIAS TERRITORIUM

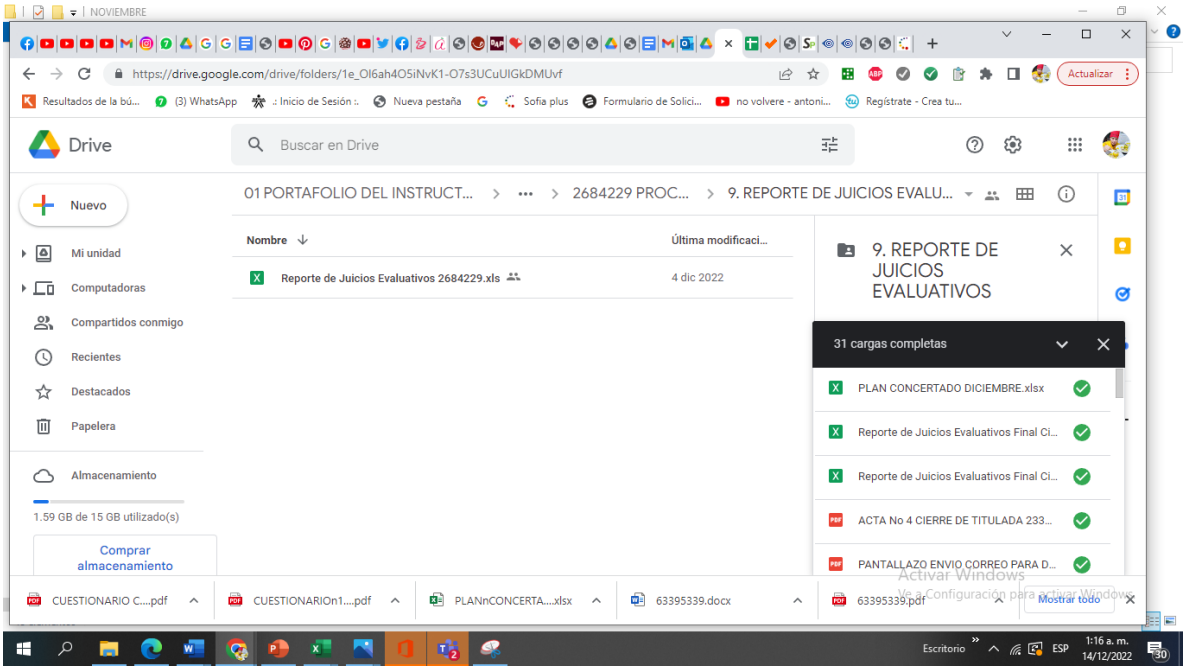


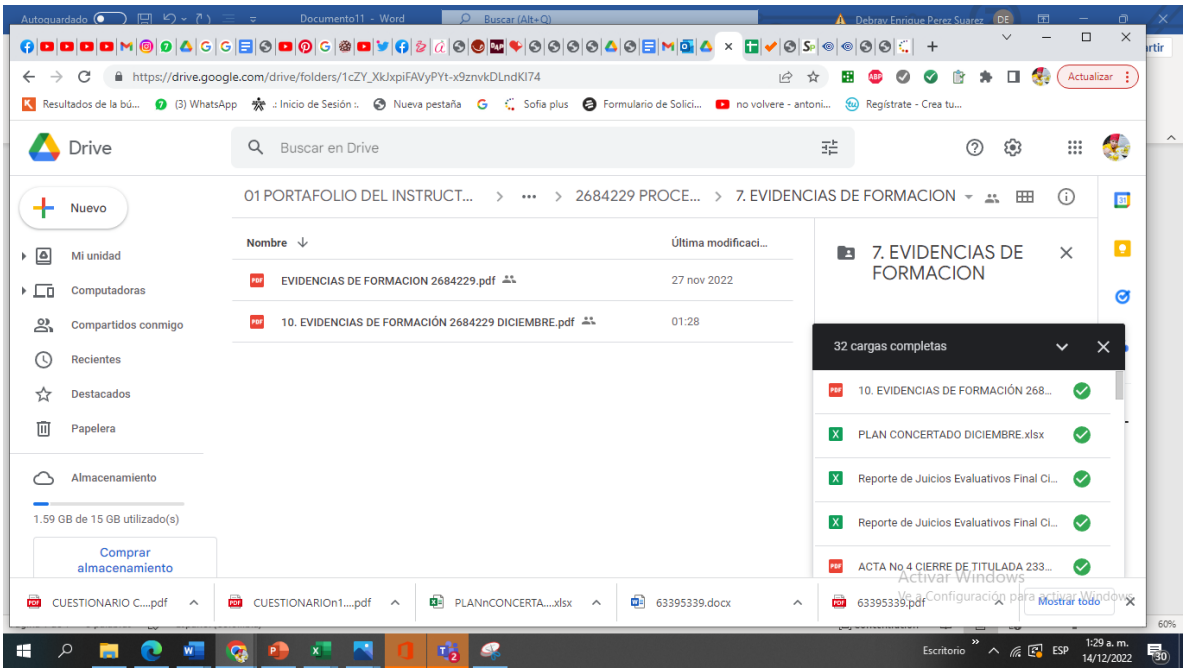



https://sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27391945&load#getDocs.php?materia=2412655&ref=40703890-P...
ROSALBA REINA
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Pasteleria (2618270 Pry 2566485) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 1 /
4. 290801092: APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS /
29080109201 Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.
/ 9. JUICIOS DE EVALUACION
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
JUICIOS EVALUATIVOS
Recurso
JUICIOS EVALUATIVOS DICIEMBRE
Recurso
PLANnCONCERTA....xlsx
63395339.docx
63395339.pdf
6. Informe_Apoyo_....pdf
Informe_Apoyo_Fo....pdf
Mostrar todo
Activar Windows
Escritorio
ESP
12:53 a. m.
14/12/2022

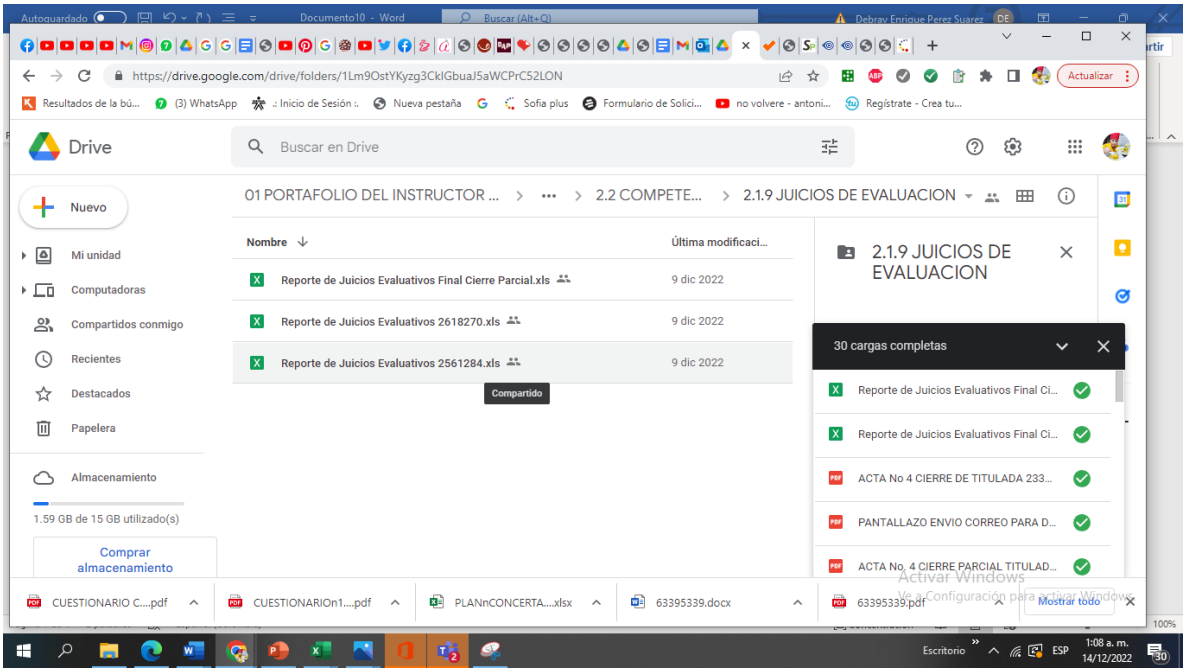

https://sena.territorio.la/contenido2.php?materia=27391945&load#getDocs.php?materia=2412655&ref=40703890-P...
ROSALBA REINA
Nueva carpeta
Agregar
Agregar Contenido
Pasteleria (2618270 Pry 2566485) / PROYECTO / FASES DEL PROYECTO FORMATIVO / Fase 1 /
4. 290801092: APLICACIÓN DE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS /
29080109201 Determinar los peligros de contaminación en el proceso de producción de alimentos con base en la normativa sanitaria.
/ 6. INSTRUMENTOS DE EVALUACION
NOMBRE
TIPO
ACCIONES
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Recurso
CUESTIONARIO COMPETENCIA 1 FICH...
Recurso
CUESTIONARIO C....pdf
CUESTIONARIOn1....pdf
PLANnCONCERTA....xlsx
63395339.docx
63395339.pdf
Mostrar todo
Activar Windows
Escritorio
ESP
1:00 a. m.
14/12/2022

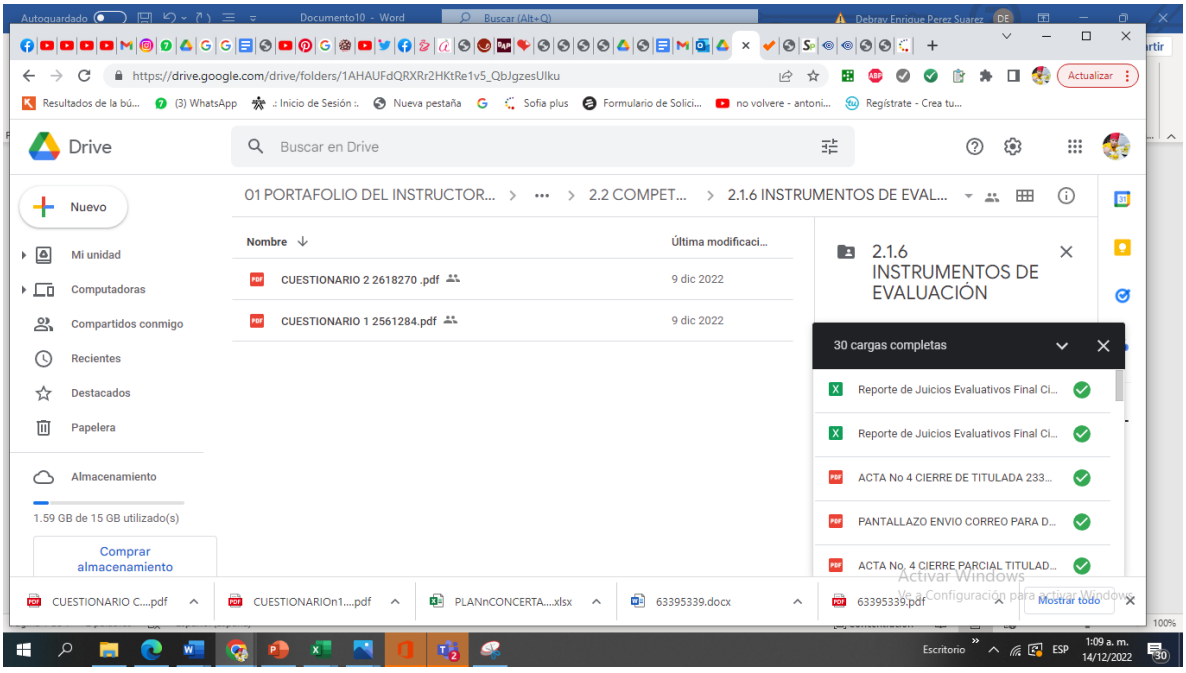
EVIDENCIAS DRIVE 2684229

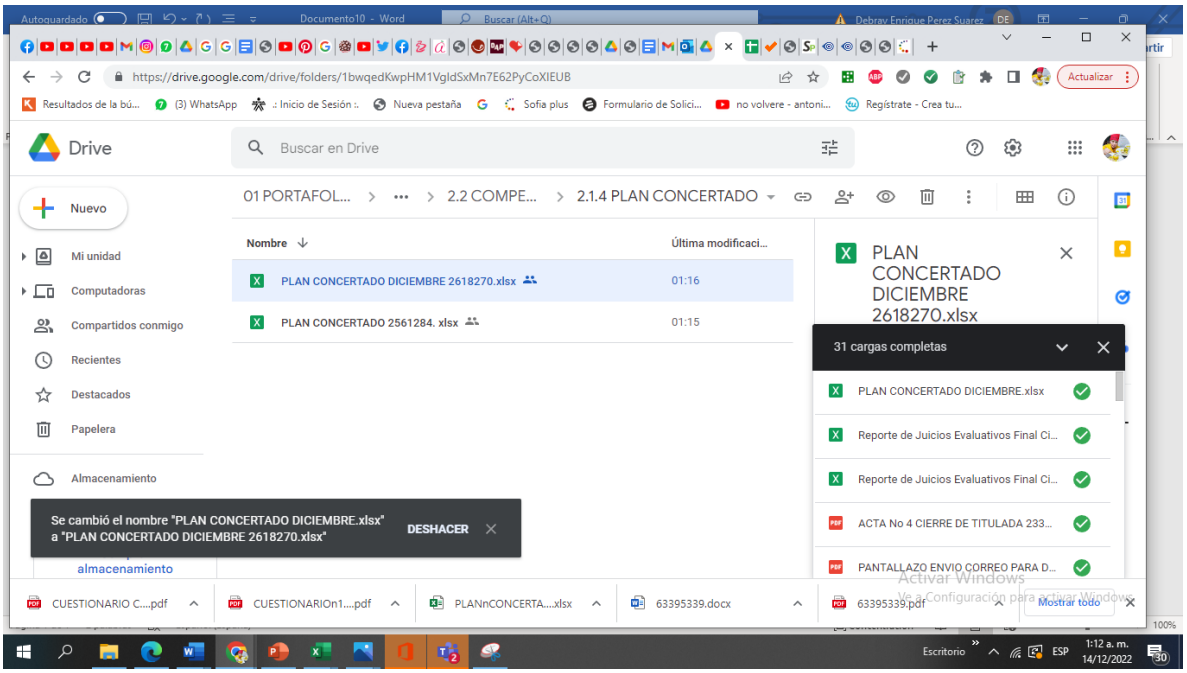


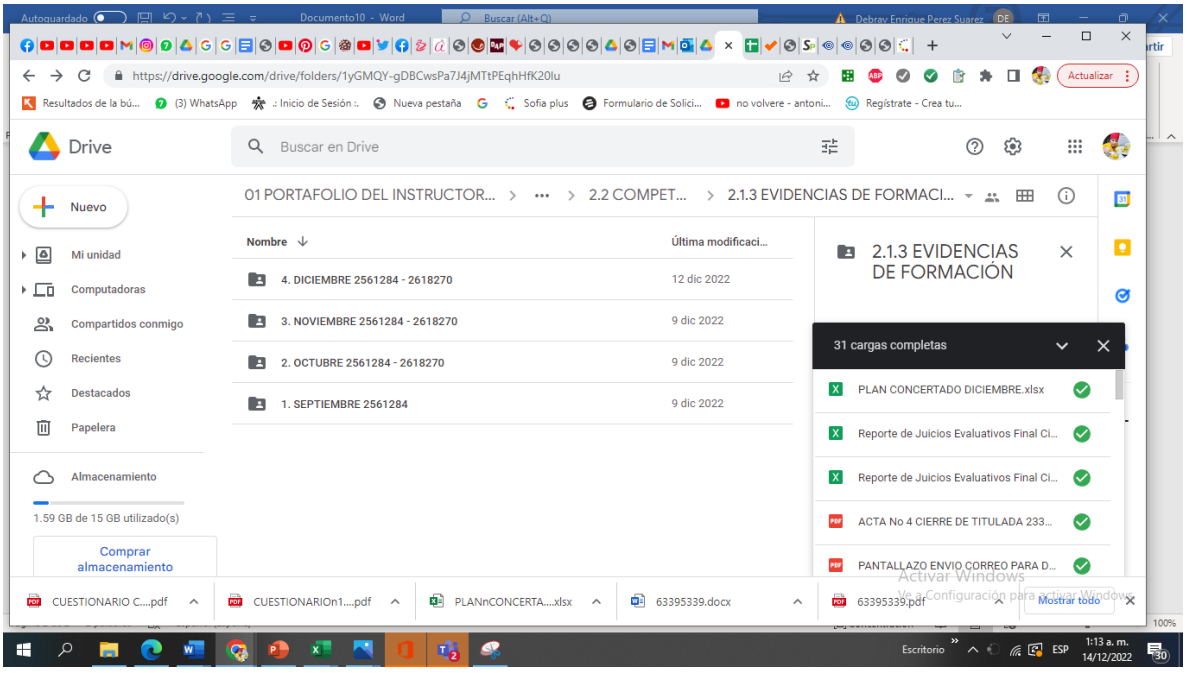


EVIDENCIAS DRIVE






Drive
Buscar en Drive
Nuevo
01 PORTAFOL...
2.2 COMPE...
2.1.4 PLAN CONCERTADO
Nombre
Última modificaci...
PLAN CONCERTADO DICIEMBRE 2618270.xlsx
01:16
PLAN CONCERTADO 2561284. xlsx
01:15
PLAN CONCERTADO DICIEMBRE 2618270.xlsx
31 cargas completas
PLAN CONCERTADO DICIEMBRE.xlsx
Reporte de Juicios Evaluativos Final Ci...
Reporte de Juicios Evaluativos Final Ci...
ACTA No 4 CIERRE DE TITULADA 233...
PANTALLAZO ENVIO CORREO PARA D...
Se cambió el nombre "PLAN CONCERTADO DICIEMBRE.xlsx" a "PLAN CONCERTADO DICIEMBRE 2618270.xlsx"
DESHACER
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
almacenamiento
CUESTIONARIO C....pdf
CUESTIONARIOn1....pdf
PLANnCONCERTA....xlsx
63395339.docx
63395339.pdf
Mostrar todo


Drive
Buscar en Drive
Nuevo
01 PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR...
2.2 COMPET...
2.1.3 EVIDENCIAS DE FORMACI...
Nombre
Última modificaci...
4. DICIEMBRE 2561284 - 2618270
12 dic 2022
3. NOVIEMBRE 2561284 - 2618270
9 dic 2022
2. OCTUBRE 2561284 - 2618270
9 dic 2022
1. SEPTIEMBRE 2561284
9 dic 2022
2.1.3 EVIDENCIAS DE FORMACIÓN
31 cargas completas
PLAN CONCERTADO DICIEMBRE.xlsx
Reporte de Juicios Evaluativos Final Ci...
Reporte de Juicios Evaluativos Final Ci...
ACTA No 4 CIERRE DE TITULADA 233...
PANTALLAZO ENVIO CORREO PARA D...
Mi unidad
Computadoras
Compartidos conmigo
Recientes
Destacados
Papelera
Almacenamiento
1.59 GB de 15 GB utilizado(s)
Comprar almacenamiento
CUESTIONARIO C....pdf
CUESTIONARIOn1....pdf
PLANnCONCERTA....xlsx
63395339.docx
63395339.pdf
Mostrar todo

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/12/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 31/12/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2684229 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 33,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2618270 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	35,90

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS:	69,80

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s:	0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
05/12/2022	07/12/2022	OTROS	10,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES:	10,00

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

Documento de Trabajo No controlado FPI
27-05-2020

SENA REGIONAL PUTUMAYO
SOLICITUD DE CREACION DE FICHA DE MATRICULA PROGRAMA COMPLEMENTARIO

Fecha de diligenciamiento	14	11	2022

Nombre del Curso:	PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA
Nombre de las Competencias:	ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

Código de la Ficha:	**2684229**	**Código del Programa**	63520062	**Versión del programa:**	1
Código Empresa	**1829914**				

Formación	**Formación a la Medida**		**Convocatoria Abierta**	X	**Convocatoria Cerrada**		
	Complementaria	x	**Tipo de Formación**	**Presencial**	X	**Jornada**	
				Virtual		**Mañana**	**Tarde**	**Noche**	**Diurno**
						X			

Horario	**LUNES**	**MARTES**	**MIERCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**SABADO**	**DOMINGO**
	5 am - 12 m	**5 am - 12 m**	**5 am - 12 m**	**5 am - 12 m**	**5 am - 12 m**	**5 am - 12 m**	**5 am - 12 m**

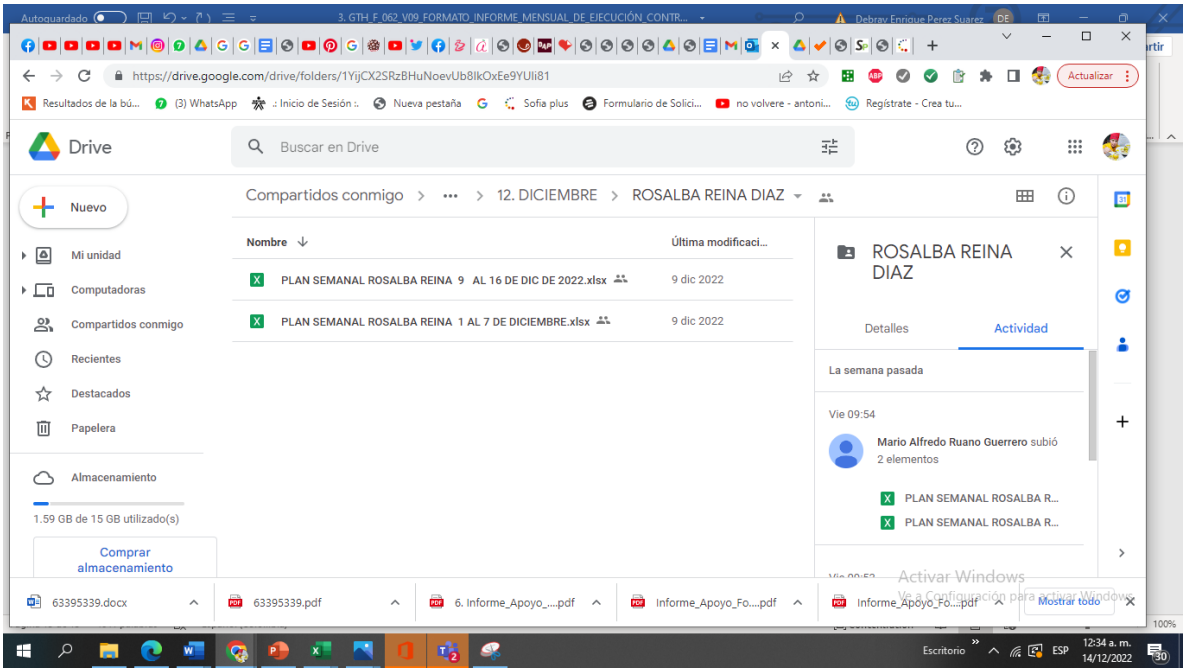
Aula:	PRESENCIAL	**Municipio:**	PUERTO ASIS	**Vereda:**	
Total horas curso:	100	**Convenio:**			
Numero de alumnos matriculados	50	**Nombre del Instructor:**	ROSALBA REINA DIAZ		
		Cédula:	51.816.401	**Dirección**	COLINA CAMPESTRE
		E-mail:	rreinad@sena.edu.co		
		Teléfono fijo:		**Celular:**	3178863346

Fecha inicio Inscripciones:	**Día**	1	6	**Mes**	1	1	**Año**	2	2	**Fecha terminación Inscripción:**	**Día**	2	0	**Mes**	1	1	**Año**	2	2
Fecha inicio Formación:	**Día**	2	1	**Mes**	1	1	**Año**	2	2	**Fecha terminación formación:**	**Día**	0	5	Mes	1	2	**Año**	2	2

JESUS LEONARDO CABRERA
Coordinador Académico

ROSALBA REINA DIAZ
Instructor

PLANES SEMANALES DICIEMBRE



Documento de Trabajo No Controlado -16-10-2019

CONTROL DE ASISTENCIAS DE APRENDICES AL PROCESO FORMATIVO
SENA - REGIONAL PUTUMAYO

Programa de formación:	PASTELERIA	Nº de ficha de caracterizacion:	2618270
Competencia:	ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	Ambiente de Aprendizaje	Mes: DICIEMBRE
Resultado de aprendizaje:	Planear recursos para el almacenamiento de materias primas	Horario:	12 m-6pm
Instructor:	ROSOLBO REINA DIAZ	Asistió: Firma / No asistió: X	

No.	Nombres y apellidos / Fecha	1 Lunes	2 Martes	7 Miércoles	Lunes 12 ~~Jueves~~	Martes 13 ~~Viernes~~	Sabado	Domingo
1	Francisco Jeaid 28/01/2022							
2	Alexandra Diaz	Alexandra	Alexandra	Alexandra	Alexandra	Alexandra		
3	Derly Valleso Benavides	Derly	Derly	Derly	Derly	Derly		
4	Yesica Garrido Ortiz	Yesica Garrido	Yesica Garrido	Yesica Garrido	Yesica Garrido	Yesica Garrido		
5	Lizeth Marcela Morales	Lizeth Surany	Lizeth Surany	Lizeth Surany	Lizeth Surany	Lizeth Surany		
6	Johan Sebastian Ordoñez	Johan Santamaria	Johan Santamaria	Johan Santamaria	Johan Santamaria	Johan Santamaria		
7	ALEXIS AIDANA	ALEXIS AIDANA	ALEXIS AIDANA	ALEXIS AIDANA	ALEXIS AIDANA	ALEXIS AIDANA		
8	Daniel Villamizar Villota	Daniel Villota	Daniel Villota	Daniel Villota	Daniel Villota	Daniel Villota		
9	Yuber Nayeli Muñoz	Yuber	Yuber	Yuber	Yuber	Yuber		
10	Harol Miguel Caramelo Champorio	Harol Caramelo	Harol Caramelo	Harol Caramelo	Harol Caramelo	Harol Caramelo		
11	Ana Rangel Bermudez	Ana Rangel	Angeandel	Ana Rangel	Ana Rangel	Ana Rangel		
12	Jose Rafael Sanchez			Jeanfers	Jeanfers	Jeanfers		
13	Valentina Trujillo Londoño		Valentina	Valentina	Valentina	Valentina		
14	Luna Maria Diaz Bolaños		Luz Diaz	Luz Diaz	Luz Diaz	Luz Diaz		
15	Lizeth Johana Quintero Gordon	Lizeth Quintero	Lizeth Quintero	Lizeth Quintero	Lizeth Quintero	Lizeth Quintero		
16	Juan Camilo Ortiz Valencia		Camilo Ortiz	Camilo Ortiz	Camilo Ortiz	Camilo Ortiz		
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								

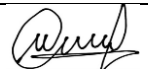
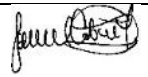
Firma
Instructor:

Powered by CamScanner

De

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- DEL DÍA 14 DEL MES DE JULIO DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	**Realizar seguimiento a la ficha 2339239 programa TÉCNICO EN PASTELERÍA y a las Fichas de Cursos Complementarios** 2482806, 2489303, 2513118, 2519708, 2538073, 2576687, 2581799, 2581758, a cargo de ROSALBA REINA DIAZ CC 51816401 Expedida en Bogotá , INSTRUCTORA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X		FPI/SENA	rreinad@sena.edu.co	3178863346		
	KELLY MARCELA NAVARRETE	1019086949		X			kmnavarrete@misena.edu.c o	3214401983		
	JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN		X				jlcabrera@sena.edu.co	3204832228		

acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 04		
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA – REGIONAL PUTUMAYO **ACTA DE CIERRE PARCIAL DE LA FICHA 2339239 TÉCNICO EN PASTELERÍA**		
CIUDAD Y FECHA: 14/07/2022	**HORA INICIO: 8:00 AM**	**HORA FIN: 12: 00 M**
LUGAR: **CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA – Ambiente Taller de Gastronomía**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

PUNTOS A DESARROLLAR:

1. Portafolio del Instructor del programa de formación de la titulada, Ficha 2339239, y complementarios 2482806, 2489303, 2513118, 2519708, 2538073, 2576687, 2581799, 2581758.
2. Proyecto formativo
3. Planeación pedagógica
4. Reporte de Juicios de Evaluación
5. Acta de deserción
6. Guías de aprendizaje desarrolladas,
7. Instrumentos de evaluación aplicados
8. Plan de concertación de actividades
9. Actividades en plataforma
10. Estado de los aprendices actuales en la plataforma, (retiros voluntarios, deserciones, aprendices
11. activos

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar seguimiento a la ficha 2339239 programa TÉCNICO EN PASTELERÍA y a las Fichas de Cursos Complementarios 2482806, 2489303, 2513118, 2519708, 2538073, 2576687, 2581799, 2581758, a cargo de ROSALBA REINA DIAZ CC 51816401 Expedida en Bogotá , INSTRUCTORA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

REVISION DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA 2339239

CÓDIGO DEL PROYECTO: 2324430
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PASTELERÍA
No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635201 V 1
No. CÓDIGO DE FICHA: 2339239
NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: ROSALBA REINA DÍAZ
FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA : 19 DE JULIO DE 2021
FECHA DE FINALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA: 30 DE NOVIEMBRE DE 2022
No. CELULAR INSTRUCTOR TITULAR: 3178863346

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **PLANEACION DE LA FORMACION**

1.1 PROYECTO FORMATIVO

Se evidencia en portafolio del instructor el pdf del proyecto formativo

2324430 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIAEN PUERTO ASIS

1.2 PLANEACION PEDAGOGICA

Se evidencia el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo al proyecto formativo y al plan concertado , utilizando los formatos GPFI-F-018_Planeación_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdoal diseño curricular.

1.3 REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus , con fecha final de 30 de mayo de 2022

2. ACTA DE APERTURA Y CIERRE DE LA TITULADA

Se evidencia el Acta No. 1 de apertura de ficha 2339239 con fecha 28/07/2021, el Acta de cierre Parcial de la titulada con fecha 10/12/2021 y el Acta de Cierre Final de la titulada con fecha 30/06/2022.

- **FORMATO DE ACTA DE APERTURA GD-F-007**

  SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS EN EL LINK BLACK BOARD EL ACTA DE APERTURA No. 1 DE FECHA 28DE JULIO DEL 2021, INICIAN 30 APRENDICES.

- **GFPI – F-021 – FORMATO DE NOTIFICACIONES DE NOVEDADES DE AMBIENTE**

  EL INSTRUCTOR MANIFIESTA QUE POR MOTIVOS DE LA PANDEMIA DEL COVID 19 Y POR LINEAMIENTOS DE DIRECCIÓN GENERAL, SE IMPLEMENTARON LAS CLASES DE COCINA NO PRESENCIALES POR MEDIO DE SESIONESVIRTUALES DONDE EL AMBIENTE DE CLASES FUE EL DOMICILIO DE LOS APRENDICES Y DE LOS INSTRUCTORES.

- **LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS**

  SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LA LISTA DE APRENDICES CON (30) APRENDICES, DE LOSCUALES (10) ESTÁN ASISTIENDO A LA FORMACIÓN Y A (20) SE LES REALIZA EL PROCESO DE DESERCIÓN Y RETIRO POR ABANDONO DE LA FORMACIÓN POR DIFERENTES CIRCUNSTANCIAS DEBIDO A LA PANDEMIA POR EL COVID 19

3.-GUÍAS DE APRENDIZAJE

SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR. LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE Y LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: LISTAS DE CHEQUEO, CUESTIONARIO.

No.	COMPETENCIA	RESULTADO	COMPETENCIA EVALUADA
1	240201530 INDUCCIÓN	4	EVALUADA
2	290801092 APLICACIÓNDE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	EVALUADA
3	290801010: ALMACENAMIENTO DEPRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	5	EVALUADA
4	230101507: ACTIVIDADFÍSICA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE	4	EVALUADA
5	220601501: PROTECCIÓN PARA LASALUD	2	EVALUADA
6	240202501: BILINGÜISMO	6	EVALUADA
7	240201526: ETICA PARALA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	4	EVALUADA
8	240201524: COMUNICACIÓN	6	EVALUADA
9	210201501: EJERCERDERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCODE LA CONSTITUCIÓNPOLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	4	EVALUADA
10	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	3	EVALUADA
11	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	2	EVALUADA

4.- ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO.- GD-F-007

- **PLAN DE MEJORAMIENTO**

  EL INSTRUCTOR MANIFIESTA QUE A LA FECHA NO SE EFECTUARON PLANES DE MEJORAMIENTO

5.- ESTADO DE APRENDICES EN PLATAFORMA

SE EVIDENCIA 16 DESERCIONES POR ABANDONO DE LA FORMACIÓN Y 4 RETIROS POR DIFERENTESCIRCUNSTANCIAS A CAUSA DE LA PANDEMIA POR EL COVID 19

❖ **JUICIOS DE EVALUACION :**

IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	RESULTADOS APROBADOS
CC 69020168	ANA DEIFILIA GIRALDO ERAZO	49
CC 41102589	ARACELY DEL SOCORRO BURBANO LONDOÑO	DESERCIÓN
CC 1123312081	AURA NATALY BORBOEZ LAGOS	37
CC 69026588	BELKIS TEJADA	DESERCIÓN
CC 18187078	CARLOS AUGUSTO BERNATE GUEVARA	DESERCIÓN
CC 1123206836	DIEGO MAURICIO ARREDONDO RUIZ	37
CC 41101923	EMILIA CONSUELO BURGOS ORTEGA	DESERCIÓN
CC 80075856	FABIO NELSON MARIN HURTADO	DESERCIÓN
CC 1061817284	GABRIELA RAMIREZ LASSO	29
TI 10046011099	GABY DAYEY ORTIZ ORTIZ	DESERCIÓN
TI 1120096046	GERSON ALEJANDRO LARA SINSAJOA	DESERCIÓN
CC 1123313611	GINETH XIMENA RODRIGUEZ MUCHACHASOY	DESERCIÓN
CC 1120098374	JACKELINE CUERO COLORADO	59
CC 14624390	JULIAN ESTEBAN LOPEZ CARVAJAL	DESERCIÓN
CC 63464940	LEYDA GABRIELA DURANGO PEREZ	DESERCIÓN
CC 1006665274	LUBY MAYERLY LUNA ALVAREZ	DESERCIÓN
CC 1123309320	LUZ HELENA SALAZAR AVENDAÑO	49
CC 1123316264	MAYERLI DAYANA ACOSTA ROJAS	DESERCIÓN
CC 1120098376	MILETH KARINA CUERO COLORADO	59
CC1006844022	NATALY ANDREA PATERNINA GASCA	32
CC 67026043	NORMA XIMENA OVALLES CORDOBA	DESERCIÓN
TI 1013581989	OSCAR SANTIAGO VARGAS MORA	DESERCIÓN
CC 69009143	PAOLA ANDREA ARTEAGA PINZÓN	59
CC 1123331945	SANDRA MILENA MONTENEGRO GOMEZ	DESERCIÓN
CC 38671238	SANDRA YOHANA GOYES GAVIRIA	47
TI 1120096288	VALENTINA LLANOS DUQUE	DESERCIÓN
TI 1006666146	WILDER DANIEL DIAZ GARCIA	DESERCIÓN
CC 1006663434	YOLIMA CAICEDO HERRERA	DESERCIÓN
CC 1087210244	YURANY MAYERLY DELGADO ANDRADE	DESERCIÓN

.- PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023

Identificación	Nombre	ETAPA PRACTICA
CC - 69020168	ANA DEIFILIA GIRALDO ERAZO	PASANTÍA
CC - 1123312081	AURA NATALY BORBOEZ LAGOS	PASANTÍA
CC - 1123206836	DIEGO MAURICIO ARREDONDO RUIZ	PASANTÍA
CC - 1061817284	GABRIELA RAMIREZ LASSO	PASANTÍA
CC - 1120098374	JACKELINE CUERO COLORADO	PASANTÍA
CC - 1123309320	LUZ HELENA SALAZAR AVENDAÑO	PASANTÍA
CC - 1120098376	MILETH KARINA CUERO COLORADO	PASANTÍA
CC - 1006844022	NATALY ANDREA PATERNINA GASCA	PASANTÍA
CC - 69009143	PAOLA ANDREA ARTEAGA PINZON	PROYECTO
CC - 38671238	SANDRA YOHANA GOYES GAVIRIA	PASANTÍA

REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA

- **LISTA DE APRENDICES**
  .SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS LA LISTA DE APRENDICES CON TREINTA (30) APRENDICES, DE LOS CUALES (10) ASISTIERON A FORMACIÓN Y 16 DESERTARON Y 4 HICIERON RETIRO VOLUNTARIO

- **REPORTE DE ASISTENCIA**
  SE EVIDENCIA EN EL PROTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LOS LISTADOS DE ASISTENCIA, se evidencia inasistencias en el aplicativo.

- **ACTA DE CIERRE PARCIAL DE TITULADA**
  - SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS EN EL LINK BLACK BOARD EL ACTA DE CIERRE No. 4 DE FECHA 3 0 D E JUNIO DE 2022, TERMINAN 10 APRENDICES.

6. CONTENIDO DEL PORTAFOLIO DEL APRENDIZ.
Se evidencia que cada aprendiz maneja su portafolio.

7. CONSTRUCCIÓN Y REGISTRO DE PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
Se constata la construcción y el registro de evidencias en el portafolio del instructor y del aprendiz.

CONCLUSIONES
Realizar el acta de cierre de la ficha 2339239 del programa Técnico en Pastelería.
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales se debe garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA solicita la siguiente clasificación de la información: **La información de este documento se debe clasificar como:** **PÚBLICA PRIVADO SEMIPRIVADO SENSIBLE** x Nota: Antes de contestar esta informacional por favor remitirse al instructivo

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Enviar el Acta a Coordinación Académica para dar cierre ala titulada Ficha 2339239 del Técnico en Pastelería	**Instructora: Rosalba Reina Díaz** **Líder de Área: KELLY MARCELA NAVARRETE**	**14/07/2022**
ASISTENTES:		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 04 DEL DÍA__09_____ DEL MES DE_DICIEMBRE__ DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	Acta de cierre Parcial Ficha 2618270

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA	TIPO DE VINCULACIÓN		EMPRESA/DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CELULAR/EXT. SENA	FIRMA
			PLANTA	CONTRATISTA				
1	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X	FORMACIÓN	rreinad@sena.edu.co	3178863346	
2	YIVI YAMILE JAIMES MUÑOZ	1123204462		X	FORMACION	jyjaimes@sena.edu.co	3108088153	
3	MARIA TERESA RUBIO	60373252		X	FORMACIÓN	mrubio@sena.edu.co	3222374019	
4	CRISTINA ELIZABETH POSSO	1124859624		X	FORMACIÓN	Ceposso4@misena.edu.co	3213921564	

ACTA No. 04		
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA – REGIONAL PUTUMAYO **ACTA DE CIERRE PARCIAL DE LA FICHA 2618270 TÉCNICO EN PASTELERIA**		
CIUDAD Y FECHA: 9/12/2022	**HORA INICIO: 8:00 AM**	**HORA FIN: 12: 00 M**
LUGAR: **CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

TEMA (S):

1. portafolio del Instructor del programa de formación, ficha 2618270
2. Proyecto formativo
3. Planeación pedagógica
4. Reporte de Juicios de Evaluación
5. Acta de deserción
6. Guías de aprendizaje desarrolladas,
7. Instrumentos de evaluación aplicados
8. Plan de concertación de actividades
9. Actividades en plataforma
10. Estado de los aprendices actuales en la plataforma, (retiros voluntarios, deserciones, aprendices activo)

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar seguimiento a la ficha 2618270 programa TÉCNICO EN PASTELERÍA A NOMBRE de ROSALBA REINA DIAZ CC 51816401 Expedida en Bogotá , INSTRUCTORA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

REVISION DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA 2618270

CÓDIGO DEL PROYECTO: 2566485
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PASTELERÍA
No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635201 V 1
No. CÓDIGO DE FICHA: 2618270
NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: ROSALBA REINA DÍAZ
FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA : 6 DE OCTUBRE DE 2022
FECHA DE FINALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA: 5 DE ENERO DE 2024 No. CELULAR INSTRUCTOR TITULAR: 3178863346

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **PLANEACION DE LA FORMACION**

1.1 PROYECTO FORMATIVO

Se evidencia en portafolio del instructor el pdf del proyecto formativo

2566485 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PUERTO ASIS FASE 2

1.2 PLANEACION PEDAGOGICA

Se evidencia el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo al proyecto formativo y al plan concertado , utilizando los formatos GPFI-F-018_Planeación_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdo al diseño curricular.

1.3 REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus , con fecha final de 9 de Diciembre de2022

2. ACTA DE APERTURA Y CIERRE PARCIAL DE LA TITULADA

Se evidencia el Acta No. 1 de apertura de ficha con fecha 21/10/2022 Y el Acta de cierre Parcial de la titulada con fecha 9/12/2022.

1.- ACTA DE APERTURA Y CIERE DE TITULADA

- **FORMATO DE ACTA DE APERTURA GD-F-007**

  SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS EN EL LINK BLACK BOARD EL ACTA DE APERTURA No. 1 DE FECHA 21 DE OCTUBRE DEL 2022, INICIAN 33 APRENDICES.

- **GFPI – F-021 – FORMATO DE NOTIFICACIONES DE NOVEDADES DE AMBIENTE**

  NO SE EVIDENCIAS NOVEDADES HASTA LA FECHA 9 DE DICIEMBRE DE 2022

- **LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS**

  SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LA LISTA DE APRENDICES CON (33) APRENDICES, DE LOS CUALES (23) ESTÁN ASISTIENDO A LA FORMACIÓN Y A (10) SE LES INICIA PROCESO DE DESERCION SEGÚN CONSTA EN EL ACTA No. 3

2.- PLAN DE TRABAJO CONCERTADO.

SE EVIDENCIAN PLANES CONCERTADOS EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR

3.-GUÍAS DE APRENDIZAJE

SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR. LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE Y LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: LISTAS DE CHEQUEO, CUESTIONARIO.

No.	COMPETENCIA	TOTAL RAPS	RAPS EVALUADOS	RAPS POR EVALUAR
1	240201530 INDUCCIÓN	1	1	0
2	290801092 APLICACIÓNDE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	4	0
3	290801010: ALMACENAMIENTO DEPRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	5	1	4
4	210201501: EJERCERDERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCODE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	4	4	0
5	220601501: PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	4	4	0
6	240201529: EMPRENDIMIENTO E INVESTIGACIÓN APLICADA	4	4	0
7	20501046: TIC´S	4	0	4
8	240202501: BILINGÜISMO	6	0	6
9	240201528: MATEMÁTICAS	4	0	4
10	230101507: ACTIVIDAD FÍSICA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE	4	0	4

11	240201526: ETICA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	4	0	4
12	240201524: COMUNICACIÓN	4	0	4
13	220201501: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES	3	0	3
14	290801063: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	4	0	4
15	290805011 ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE PARA DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	4	0	4
16	RESULTADOS DE LA ETAPA PRÁCTICA	1	0	1
TOTAL RESULTADOS		60	18	42

4.- ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO.- GD-F-007

- **PLAN DE MEJORAMIENTO**

EL INSTRUCTOR MANIFIESTA QUE A LA FECHA NO SE EFECTUARON PLANES DE MEJORAMIENTO

NOVEDADES

- **NOVEDADES EN LA LISTA DE APRENDICES :**

Se inicia proceso de deserción a 10 aprendices por abandono de la formación sin ninguna Justificación Acta No. 3

CC 1004342043 YESICA SEVILLANO RIVERA
CC 1006955974 HERMINSON COTASIO MEDINA
CC 1010066135 ANGIE ANDREA CASTILLO TENAZOA
CC 1077850773 GUSTAVO ADOLFO ORDOÑEZ PINILLA
TI 1123203539 BRIYID DAYANA VASQUEZ RODRIGUEZ
CC 1123203817 SILVIA CAROLINA QUIÑONEZ REYNA
TI 1123203817 ADRIAN STIVEN RUIZ PAI
CC 1152469050 MARIA PAULINA VALENCIA ALVAREZ
CC 69027698 ADRIANA MERCEDES ACOSTA MERA
CC 69070503 DERLY CABRERA URASAN

- **JUICIOS DE EVALUACION :**

IDENTIFICACION	NOMBRE	APELLIDOS	RESULTADOS
CC1001158464	ANA LEYDIS	RANGEL BERNAL	15
CC 1004342043	YESICA	SEVILLANO RIVERA	1
CC 1006665014	FRANCISCO YESID	MARIN LOPEZ	15
CC 1006665541	LIZETH SURANY	MORALES MORALES	15
CC 1006843434	JOHAN DIDLEY	SANTAMARIA ORDOÑEZ	15
CC 1006844302	HAROL MIGUEL	CANAMEJOY CHAMORRO	15
CC 1006955974	HERMINSON	COTASIO MEDINA	1
CC 1006962584	DERLY YULIZA	VALLEJO BENAVIDES	1
CC 1007403402	OSCAR DANIEL	VILLAMIZAR VILLOTA	15
CC 1010066135	ANGIE ANDREA	CASTILLO TENAZOA	6
CC 1014976893	JUAN CAMILO	ORTIZ VALENCIA	15
CC 1030566535	YESICA YULIETH	GARRIDO ARIAS	15
CC 1077850773	GUSTAVO ADOLFO	ORDOÑEZ PINILLA	1
CC 1085279857	JOSE ALBERTO	ROJAS SANTANDER	15
TI 1120097537	KAROL YISELA	ALVAREZ CORTES	15
TI 1120097844	YULI VALENTINA	TRUJILLO LONDOÑO	1
TI 1122724313	ALEXANDRA	DIAZ DUARTE	15
CC 1123203223	HOLMES ADRIAN	ALVAREZ ZAMBRANO	15
TI 1123203506	ANGYE MARLEY	ALVARADO ZAMBRANO	6
TI 1123203539	BRIYID DAYANA	VASQUEZ RODRIGUEZ	1
CC 1123203817	SILVIA CAROLINA	QUIÑONES REYNA	1
CC 1123207040	LADY FERNANDA	RENGIFO TORIJANO	15
CC 1123207868	LINA MARIA	DIAZ BOLAÑOS	15
CC 1123303139	LIZETH JOHANA	QUINTERO GORDON	15
CC 1123310432	LIZETH MAYERLY	MUÑOZ VELASCO	15
CC 1123313225	BRAHIAN ALEXIS	ALDANA PEREZ	15
TI 1123323641	ADRIAN ESTIVEN	RUIZ PAI	1
CC 1125410841	LISETH YURANI	TRUJILLO ARMERO	15
CC 1127389784	YUBELI EUCARIS	IMBUS ZAPATA	6
CC 1152469050	MARIA PAULINA	VALENCIA ALVAREZ	1
CC 69027698	ADRIANA MERCEDES	ACOSTA MERA	1
CC 69027788	ANABELY	GUERRERO ALVEAR	1
CC 69070503	DERLY	CABRERA URASAN	1

.- **PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023**

Identificación	Nombre	ETAPA PRACTICA

LOS APRENDICES AUN NO TIENEN DEFINIDA SU ETAPA PRACTICA POR CUANTO ACABAN DE INICIAR SU ETAPA LECTIVA

REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA

- **LISTA DE APRENDICES**
  .SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS LA LISTA DE APRENDICES CON TREINTA (33) APRENDICES, DE LOSCUALES (23) ASISTEN A FORMACIÓN Y 10 SE INICA PROCESO DE DESERCIONO SEGÚN CONSTA EN ACTA No. 3
- **REPORTE DE ASISTENCIA**
  SE EVIDENCIA EN EL PROTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LOS LISTADOS DE ASISTENCIA, se evidencia inasistencias en elaplicativo.

- **ACTA DE CIERRE PARCIAL DE TITULADA**
  Se realiza con fecha de 09/12/2022

7.- CONTENIDO DEL PORTAFOLIO DEL APRENDIZ

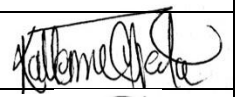
8.- CONSTRUCCIÓN Y REGISTRO DE PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS

SE CONSTATA LA CONSTRUCCIÓN Y EL REGISTRO DE EVIDENCIAS EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DEL APRENDIZ

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)		

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 05 DEL DÍA__09_____ DEL MES DE_DICIEMBRE__ DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	REALIZAR REVISION DE PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR DE LA FICHA _2618270_ , PROGRAMA_TÉCNICO EN PASTELERIA_ INSTRUCTOR TITULAR ROSALBA REINA

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
01	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X		FPI - SENA	rreinad@sena.edu.co	3178863346		
02	KATHERINE OJEDA	1053793075	X			FPI - SENA	cojedar@sena.edu.co	3113139276		
03	JESÚS LEONARDO CABRERA GUZMÁN	87.716.006	X			Coordinación Académica	jcabrerag@sena.edu.co	3204832228		

De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 05		
NOMBRE DEL COMITÉ O DE LA REUNIÓN: ENTREGA Y REVISIÓN DE PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR – FICHA 2618270 – FORMACION TITULADA – PROGRAMA TÉCNICO EN PASTELERIA. AMBIENTE COCINA MUNICIPIO PUERTO ASIS. INSTRUCTOR TITULAR: ROSALBA REINA DIAZ C.C No 51816401		
CIUDAD Y FECHA: Puerto Asís – Putumayo, 09 de Diciembre de 2022	**HORA INICIO:** 08:00 a.m	**HORA FIN:** 10:00 a.m
LUGAR Y/O ENLACE: CAAA	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO** Centro Agroforestal y Acuícola Arapaima Putumayo	

AGENDA O PUNTOS PARA DESARROLLAR:

1. Planeación de la Formación.
   - 1.1. Proyecto Formativo
   - 1.2. Planeación Pedagógica
   - 1.3. Reporte De Juicios De Evaluación En Sofia Plus
   - 1.4. Acta De Apertura Y Cierre De La Titulada
   - 1.5. Formato De Novedades Del Ambiente
   - 1.6. Listado De Aprendices Matriculados.
2. Plan Concertado De Trabajo.
3. Guías De Aprendizaje E Instrumentos De Evaluación
4. Plan De Mejoramiento.
5. Novedades En Listado De Aprendices.
6. Reporte De Juicios De Evaluación.
7. Planeación Y Seguimiento De Etapa Productiva.
8. Registro Y Control De Asistencia.
9. Acta De Cierre Final / Parcial De La Titulada.
10. Portafolio Del Instructor En Territorium.
11. Evidencias De La Formación.

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Realizar entrega y revisión de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR – Ficha 2618270 – Formación Titulada – Programa Técnico en PASTELERIA. Ambiente COCINA. Municipio Puerto Asís, Putumayo. Instructor Titular: Rosalba Reina Díaz C.C No 51816401.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El día 09 de diciembre de 2022, siendo las 08:00 a.m horas se realiza la revisión y entrega de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR relacionado en el objetivo de la presente reunión y se caracteriza la ficha revisada de acuerdo con la siguiente información:

Ficha:	2618270
Proyecto:	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PUERTO ASIS FASE 2
Código Proyecto:	**2566485**
Programa:	Técnico en Pastelería

Código Programa y versión:	**635201** V1
Fecha de finalización de Etapa Lectiva:	6 de Octubre 2022
Fecha de finalización de Etapa Productiva:	5 de enero de 2024
Numero de Celular Inst. Titular:	3178863346

Las evidencias y hallazgos que soportan la presente entrega y revisión del PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR son las siguientes:

1. **PLANEACION DE LA FORMACION:**
   - **1.1. Proyecto Formativo:** Se evidencia PROYECTO FORMATIVO denominado: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN PUERTO ASIS FASE 2; Código de proyecto: 2566485
   - **1.2. Planeación Pedagógica:** Se evidencia formato de PLANEACION PEDAGOGICA debidamente diligenciado de acuerdo con el PROYECTO FORMATIVO y demás lineamientos del Diseño Curricular.
   - **1.3. Reporte De Juicios De Evaluación En Sofia Plus:** Se evidencia el REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS subidos en SOFIA PLUS.
   - **1.4. Acta de apertura y cierre de la titulada:** se evidencia el ACTA 1 del 21/10/2022, Realizada por el Instructor titular ROSALBA REINA DIAZ en donde se relaciona el inicio de la formación con 33 aprendices y también la elección de vocero de la titulación. También se evidencia el Acta 04 de cierre parcial de la formación con fecha del 09/12/2022.
   - **1.5. Listado de aprendices matriculados:** se evidencia el listado de aprendices matriculados con 33 Aprendices.

2. **PLAN CONCERTADO DE TRABAJO:**
   Se evidencia 08 Planes Concertados de Trabajo correspondientes a la formación técnica de la titulación.

3. **GUIAS DE APRENDIZAJE E INSTRUMENTOS DE EVALUACION:**
   Se evidencia en el PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR las GUIAS DE APRENDIZAJE e INSTRUMENTOS DE EVALUACION correspondientes a las siguientes competencias:

No.	COMPETENCIA	TOTAL RAPS	RAPS EVALUADOS	RAPS POR EVALUAR
1	240201530 INDUCCIÓN	1	1	0
2	290801092 APLICACIÓNDE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	4	0

3	290801010: ALMACENAMIENTO DEPRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	5	1	4
4	210201501: EJERCERDERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCODE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	4	4	0
5	220601501: PROTECCIÓN PARA LA SALUD Y EL MEDIO AMBIENTE	4	4	0
6	240201529: EMPRENDIMIENTO E INVESTIGACIÓN APLICADA	4	4	0
7	20501046: TIC´S	4	0	4
8	240202501: BILINGÜISMO	6	0	6
9	240201528: MATEMÁTICAS	4	0	4
10	230101507: ACTIVIDAD FÍSICA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE	4	0	4
11	240201526: ETICA PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	4	0	4
12	240201524: COMUNICACIÓN	4	0	4
13	220201501: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES	3	0	3

14	290801063: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	4	0	4
15	290805011 ACONDICIONAMIENTO DE COBERTURA DE CHOCOLATE PARA DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	4	0	4
16	RESULTADOS DE LA ETAPA PRÁCTICA	1	0	1
TOTAL RESULTADOS		60	18	42

4. PLAN DE MEJORAMIENTO:

NO Se evidencia en el PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR ACTAS DE PLAN DE MEJORAMIENTO.

5. NOVEDADES EN LISTADO DE APRENDICES:

Se evidencia en el PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR novedades en los LISTADOS DE LOS APRENDICES y corresponden a las siguientes novedades:

Se inicia proceso de deserción a 10 aprendices por abandono de la formación sin ninguna

Justificación Acta No. 3

CC 1004342043 YESICA SEVILLANO RIVERA
CC 1006955974 HERMINSON COTASIO MEDINA
CC 1010066135 ANGIE ANDREA CASTILLO TENAZOA
CC 1077850773 GUSTAVO ADOLFO ORDOÑEZ PINILLA
TI 1123203539 BRIYID DAYANA VASQUEZ RODRIGUEZ
CC 1123203817 SILVIA CAROLINA QUIÑONEZ REYNA
TI 1123203817 ADRIAN STIVEN RUIZ PAI
CC 1152469050 MARIA PAULINA VALENCIA ALVAREZ
CC 69027698 ADRIANA MERCEDES ACOSTA MERA
CC 69070503 DERLY CABRERA URASAN

6. REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION:

Se evidencia REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION de los aprendices y se resume la información en la siguiente tabla:

IDENTIFICACION	NOMBRE	APELLIDOS	RESULTADOS
CC1001158464	ANA LEYDIS	RANGEL BERNAL	15
CC 1004342043	YESICA	SEVILLANO RIVERA	1
CC 1006665014	FRANCISCO YESID	MARIN LOPEZ	15

CC 1006665541	LIZETH SURANY	MORALES MORALES	15	
CC 1006843434	JOHAN DIDLEY	SANTAMARIA ORDOÑEZ	15	
CC 1006844302	HAROL MIGUEL	CANAMEJOY CHAMORRO	15	
CC 1006955974	HERMINSON	COTASIO MEDINA	1	
CC 1006962584	DERLY YULIZA	VALLEJO BENAVIDES	1	
CC 1007403402	OSCAR DANIEL	VILLAMIZAR VILLOTA	15	
CC 1010066135	ANGIE ANDREA	CASTILLO TENAZOA	6	
CC 1014976893	JUAN CAMILO	ORTIZ VALENCIA	15	
CC 1030566535	YESICA YULIETH	GARRIDO ARIAS	15	
CC 1077850773	GUSTAVO ADOLFO	ORDOÑEZ PINILLA	1	
CC 1085279857	JOSE ALBERTO	ROJAS SANTANDER	15	
TI 1120097537	KAROL YISELA	ALVAREZ CORTES	15	
TI 1120097844	YULI VALENTINA	TRUJILLO LONDOÑO	1	
TI 1122724313	ALEXANDRA	DIAZ DUARTE	15	
CC 1123203223	HOLMES ADRIAN	ALVAREZ ZAMBRANO	15	
TI 1123203506	ANGYE MARLEY	ALVARADO ZAMBRANO	6	
TI 1123203539	BRIYID DAYANA	VASQUEZ RODRIGUEZ	1	
CC 1123203817	SILVIA CAROLINA	QUIÑONES REYNA	1	
CC 1123207040	LADY FERNANDA	RENGIFO TORIJANO	15	
CC 1123207868	LINA MARIA	DIAZ BOLAÑOS	15	
CC 1123303139	LIZETH JOHANA	QUINTERO GORDON	15	
CC 1123310432	LIZETH MAYERLY	MUÑOZ VELASCO	15	
CC 1123313225	BRAHIAN ALEXIS	ALDANA PEREZ	15	
TI 1123323641	ADRIAN ESTIVEN	RUIZ PAI	1	
CC 1125410841	LISETH YURANI	TRUJILLO ARMERO	15	
CC 1127389784	YUBELI EUCARIS	IMBUS ZAPATA	6	
CC 1152469050	MARIA PAULINA	VALENCIA ALVAREZ	1	
CC 69027698	ADRIANA MERCEDES	ACOSTA MERA	1	
CC 69027788	ANABELY	GUERRERO ALVEAR	1	
CC 69070503	DERLY	CABRERA URASAN	1	

7. PLANEACION Y SEGUIMIENTO DE ETAPA PRODUCTIVA:

LOS APRENDICES AUN NO TIENEN DEFINIDA SU ETAPA PRACTICA POR CUANTO ACABAN DE

INICIAR SU ETAPA LECTIVA

8. REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA:
Se evidencia los LISTADOS DE ASISTENCIA de los aprendices mes a mes.

9. ACTA DE CIERRE FINAL / PARCIAL DE LA TITULADA:
Se evidencia ACTA Nº 4 DE CIERRE PARCIAL DE LA FORMACION con fecha del 09 DE Diciembre de 2022.

10. PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR EN TERRITORIUM:
Se evidencia el PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR debidamente cargado en plataforma TERRITORIUM y corresponde a los formatos y documentos entregados en la presente revisión y que se encuentran el DRIVE de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR en el enlace: (link de portafolio). https://drive.google.com/drive/folders/1BWXk7oAaAzlggPk4qRxBK3A8thZBjGVm

11. EVIDENCIAS DE LA FORMACION:

Se evidencia las acciones de FPI orientadas por el instructor de acuerdo con los lineamientos del DISEÑO CURRICULAR tanto en plataforma TERRITORIUM como en el DRIVE dispuesto para tal fin. (link de portafolio): https://drive.google.com/drive/folders/1BWXk7oAaAzlggPk4qRxBK3A8thZBjGVm

CONCLUSIONES

Se realiza entrega y revisión satisfactoria de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Ficha:**2618270** Formación Titulada del Programa **Tecnico en Pastelería**. Ambiente Cocina. Municipio Puerto Asís. Instructor Titular: **ROSALBA REINA DIAZ CC 51816401.**

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Realizar entrega y revisión de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR de acuerdo con el cronograma asignado por el EQUIPO DE REVISION DE PORTAFOLIO.	ROSALBA REINA DIAZ	09/12/2022

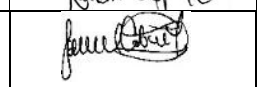
ASISTENTES: (Incorporar registro de asistencia)

Nota: Puede incluirse imagen o captura de pantalla de los asistentes, si se trata de una reunión virtual o, de los asistentes que participan a través de una plataforma virtual.

De

REGISTRO DE ASISTENCIA Y APROBACIÓN DEL ACTA No- 4 DEL DÍA 14 DEL MES DE DICIEMBRE DEL AÑO 2022

OBJETIVO (S)	**Realizar revisión al portafolio de la ficha 2339239 programa TÉCNICO EN PASTELERÍA**, a cargo de ROSALBA REINA DIAZ CC 51816401 Expedida en Bogotá , INSTRUCTORA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DOCUMENTO	PLANTA	CONTRATISTA	OTRO ¿CUAL?	DEPENDENCIA/ EMPRESA	CORREO ELECTRÓNICO	TELÉFONO/EXT.SENA	AUTORIZA GRABACIÓN	FIRMA O PARTICIPACIÓN VIRTUAL
	ROSALBA REINA DIAZ	51816401		X		FPI/SENA	rreinad@sena.edu.co	3178863346		
	KATHERINE OJEDA	1053793075	X			SENNOVA	cojedar@sena.edu.co	3113139276		
	JESUS LEONARDO CABRERA GUZMAN		X				jlcabrera@sena.edu.co	3204832228		

acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales, el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA, se compromete a garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento, y les dará el tratamiento correspondiente en cumplimiento de lo establecido legalmente.

ACTA No. 04		
CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA – REGIONAL PUTUMAYO **ACTA DE REVISIÓN AL PORTAFOLIO DE LA FICHA 2339239 TÉCNICO EN PASTELERÍA**		
CIUDAD Y FECHA: 14/12/2022	**HORA INICIO: 8:00 AM**	**HORA FIN: 12: 00 M**
LUGAR: **CENTRO AGROFORESTAL Y ACUÍCOLA ARAPAIMA – Ambiente Taller de Gastronomía**	**DIRECCIÓN GENERAL / REGIONAL / CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA**	

PUNTOS A DESARROLLAR:

1. Portafolio del Instructor del programa de formación de la titulada, Ficha 2339239
2. Proyecto formativo
3. Planeación pedagógica
4. Reporte de Juicios de Evaluación
5. Acta de deserción
6. Guías de aprendizaje desarrolladas,
7. Instrumentos de evaluación aplicados
8. Plan de concertación de actividades
9. Actividades en plataforma
10. Estado de los aprendices actuales en la plataforma, (retiros voluntarios, deserciones, aprendices
11. activos

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:

Realizar revisión al portafolio de la ficha 2339239 programa TÉCNICO EN PASTELERÍA a cargo de ROSALBA REINA DIAZ CC 51816401 Expedida en Bogotá , INSTRUCTORA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL EN LOS PROGRAMAS DE FORMACIÓN TITULADA Y/O COMPLEMENTARIA DE LA OFERTA REGULAR

REVISION DE ACUERDO AL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE LA FICHA 2339239

CÓDIGO DEL PROYECTO: 2324430
PROGRAMA DE FORMACIÓN: PASTELERÍA
No. CÓDIGO DEL PROGRAMA: 635201 V 1
No. CÓDIGO DE FICHA: 2339239
NOMBRE DEL INSTRUCTOR TITULAR: ROSALBA REINA DÍAZ
FECHA DE FINALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ETAPA LECTIVA : 19 DE JULIO DE 2021
FECHA DE FINALIZACION DEL PROGRAMA DE FORMACION ETAPA PRACTICA: 30 DE NOVIEMBRE DE 2022
No. CELULAR INSTRUCTOR TITULAR: 3178863346

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **PLANEACION DE LA FORMACION**

1.1 PROYECTO FORMATIVO

Se evidencia en portafolio del instructor el pdf del proyecto formativo

2324430 ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERIA CON PARAMETROS DE SEGURIDAD ALIMENTARIAEN PUERTO ASIS

1.2 PLANEACION PEDAGOGICA

Se evidencia el desarrollo de la planeación pedagógica de acuerdo al proyecto formativo y al plan concertado , utilizando los formatos GPFI-F-018_Planeación_Pedagógica_Proyecto_Formativo, en las diferentes competencias de acuerdoal diseño curricular.

1.3 REPORTE DE JUICIOS DE EVALUACION

Se evidencia subidos y evaluados en la plataforma Sofía plus , con fecha final de 30 de mayo de 2022

2. ACTA DE APERTURA Y CIERRE DE LA TITULADA

Se evidencia el Acta No. 1 de apertura de ficha 2339239 con fecha 28/07/2021, el Acta de cierre Parcial de la titulada con fecha 10/12/2021 y el Acta de Cierre Final de la titulada con fecha 30/06/2022 debidamente firmadas.

- **FORMATO DE ACTA DE APERTURA GD-F-007**

  SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS EN EL LINK BLACK BOARD EL ACTA DE APERTURA No. 1 DE FECHA 28DE JULIO DEL 2021, INICIAN 30 APRENDICES.

- **GFPI – F-021 – FORMATO DE NOTIFICACIONES DE NOVEDADES DE AMBIENTE**

  EL INSTRUCTOR MANIFIESTA QUE POR MOTIVOS DE LA PANDEMIA DEL COVID 19 Y POR LINEAMIENTOS DE DIRECCIÓN GENERAL, SE IMPLEMENTARON LAS CLASES DE COCINA NO PRESENCIALES POR MEDIO DE SESIONESVIRTUALES DONDE EL AMBIENTE DE CLASES FUE EL DOMICILIO DE LOS APRENDICES Y DE LOS INSTRUCTORES.

- **LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS**

  SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LA LISTA DE APRENDICES CON (30) APRENDICES, DE LOSCUALES (10) ESTÁN ASISTIENDO A LA FORMACIÓN Y A (20) SE LES REALIZA EL PROCESO DE DESERCIÓN Y RETIRO POR ABANDONO DE LA FORMACIÓN POR DIFERENTES CIRCUNSTANCIAS DEBIDO A LA PANDEMIA POR EL COVID 19

3.-GUÍAS DE APRENDIZAJE

SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR. LAS GUÍAS DE APRENDIZAJE Y LOS INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN: LISTAS DE CHEQUEO, CUESTIONARIO.

No.	COMPETENCIA	RESULTADO	COMPETENCIA EVALUADA
1	240201530 INDUCCIÓN	4	EVALUADA
2	290801092 APLICACIÓNDE PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACIÓN EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	4	EVALUADA
3	290801010: ALMACENAMIENTO DEPRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS	5	EVALUADA
4	230101507: ACTIVIDADFÍSICA Y HÁBITOS DE VIDA SALUDABLE	4	EVALUADA
5	220601501: PROTECCIÓN PARA LASALUD	2	EVALUADA
6	240202501: BILINGÜISMO	6	EVALUADA
7	240201526: ETICA PARALA CONSTRUCCIÓN DE UNA CULTURA DE PAZ	4	EVALUADA
8	240201524: COMUNICACIÓN	6	EVALUADA
9	210201501: EJERCERDERECHOS FUNDAMENTALES DEL TRABAJO EN EL MARCODE LA CONSTITUCIÓNPOLÍTICA Y LOS CONVENIOS INTERNACIONALES.	4	EVALUADA
10	220201501 - APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.	3	EVALUADA
11	220601501 - APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA NORMATIVIDAD VIGENTE.	2	EVALUADA

4.- ACTA PLAN DE MEJORAMIENTO.- GD-F-007

- **PLAN DE MEJORAMIENTO**

  EL INSTRUCTOR MANIFIESTA QUE A LA FECHA NO SE EFECTUARON PLANES DE MEJORAMIENTO

5.- ESTADO DE APRENDICES EN PLATAFORMA

SE EVIDENCIA 16 DESERCIONES POR ABANDONO DE LA FORMACIÓN Y 4 RETIROS POR DIFERENTESCIRCUNSTANCIAS A CAUSA DE LA PANDEMIA POR EL COVID 19

❖ **JUICIOS DE EVALUACION :**

IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	RESULTADOS APROBADOS
CC 69020168	ANA DEIFILIA GIRALDO ERAZO	49
CC 41102589	ARACELY DEL SOCORRO BURBANO LONDOÑO	DESERCIÓN
CC 1123312081	AURA NATALY BORBOEZ LAGOS	37
CC 69026588	BELKIS TEJADA	DESERCIÓN
CC 18187078	CARLOS AUGUSTO BERNATE GUEVARA	DESERCIÓN
CC 1123206836	DIEGO MAURICIO ARREDONDO RUIZ	37
CC 41101923	EMILIA CONSUELO BURGOS ORTEGA	DESERCIÓN
CC 80075856	FABIO NELSON MARIN HURTADO	DESERCIÓN
CC 1061817284	GABRIELA RAMIREZ LASSO	29
TI 10046011099	GABY DAYEY ORTIZ ORTIZ	DESERCIÓN
TI 1120096046	GERSON ALEJANDRO LARA SINSAJOA	DESERCIÓN
CC 1123313611	GINETH XIMENA RODRIGUEZ MUCHACHASOY	DESERCIÓN
CC 1120098374	JACKELINE CUERO COLORADO	59
CC 14624390	JULIAN ESTEBAN LOPEZ CARVAJAL	DESERCIÓN
CC 63464940	LEYDA GABRIELA DURANGO PEREZ	DESERCIÓN
CC 1006665274	LUBY MAYERLY LUNA ALVAREZ	DESERCIÓN
CC 1123309320	LUZ HELENA SALAZAR AVENDAÑO	49
CC 1123316264	MAYERLI DAYANA ACOSTA ROJAS	DESERCIÓN
CC 1120098376	MILETH KARINA CUERO COLORADO	59
CC1006844022	NATALY ANDREA PATERNINA GASCA	32
CC 67026043	NORMA XIMENA OVALLES CORDOBA	DESERCIÓN
TI 1013581989	OSCAR SANTIAGO VARGAS MORA	DESERCIÓN
CC 69009143	PAOLA ANDREA ARTEAGA PINZÓN	59
CC 1123331945	SANDRA MILENA MONTENEGRO GOMEZ	DESERCIÓN
CC 38671238	SANDRA YOHANA GOYES GAVIRIA	47
TI 1120096288	VALENTINA LLANOS DUQUE	DESERCIÓN
TI 1006666146	WILDER DANIEL DIAZ GARCIA	DESERCIÓN
CC 1006663434	YOLIMA CAICEDO HERRERA	DESERCIÓN
CC 1087210244	YURANY MAYERLY DELGADO ANDRADE	DESERCIÓN

.- PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023

Identificación	Nombre	ETAPA PRACTICA
CC - 69020168	ANA DEIFILIA GIRALDO ERAZO	PASANTÍA
CC - 1123312081	AURA NATALY BORBOEZ LAGOS	PASANTÍA
CC - 1123206836	DIEGO MAURICIO ARREDONDO RUIZ	PASANTÍA
CC - 1061817284	GABRIELA RAMIREZ LASSO	PASANTÍA
CC - 1120098374	JACKELINE CUERO COLORADO	PASANTÍA
CC - 1123309320	LUZ HELENA SALAZAR AVENDAÑO	PASANTÍA
CC - 1120098376	MILETH KARINA CUERO COLORADO	PASANTÍA
CC - 1006844022	NATALY ANDREA PATERNINA GASCA	PASANTÍA
CC - 69009143	PAOLA ANDREA ARTEAGA PINZON	PROYECTO
CC - 38671238	SANDRA YOHANA GOYES GAVIRIA	PASANTÍA

Los aprendices hicieron la solicitud para la iniciación de su etapa productiva.

REGISTRO Y CONTROL DE ASISTENCIA

- **LISTA DE APRENDICES**
  .SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS LA LISTA DE APRENDICES CON TREINTA (30) APRENDICES, DE LOS CUALES (10) ASISTIERON A FORMACIÓN Y 16 DESERTARON Y 4 HICIERON RETIRO VOLUNTARIO

- **REPORTE DE ASISTENCIA**
  SE EVIDENCIA EN EL PROTAFOLIO DEL INSTRUCTOR LOS LISTADOS DE ASISTENCIA, se evidencia inasistencias en el aplicativo.

- **ACTA DE CIERRE PARCIAL DE TITULADA**
  - SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍA PLUS EN EL LINK BLACK BOARD EL ACTA DE CIERRE No. 4 DE FECHA 3 0 D E JUNIO DE 2022, TERMINAN 10 APRENDICES.

6. CONTENIDO DEL PORTAFOLIO DEL APRENDIZ.
Se evidencia que cada aprendiz maneja su portafolio.

7. CONSTRUCCIÓN Y REGISTRO DE PORTAFOLIO DE EVIDENCIAS
Se constata la construcción y el registro de evidencias en el portafolio del instructor y del aprendiz.

CONCLUSIONES
Realizar el acta de cierre de la ficha 2339239 del programa Técnico en Pastelería.
De acuerdo con La Ley 1581 de 2012, Protección de Datos Personales se debe garantizar la seguridad y protección de los datos personales que se encuentran almacenados en este documento. El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA solicita la siguiente clasificación de la información: **La información de este documento se debe clasificar como:** **PÚBLICA** **PRIVADO** **SEMIPRIVADO** **SENSIBLE** x Nota: Antes de contestar esta informacional por favor remitirse al instructivo

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Realizar entrega y revisión de PORTAFOLIO DEL INSTRUCTOR de acuerdo con el cronograma asignado por el EQUIPO DE REVISIÓN DE PORTAFOLIO.	**Instructora: Rosalba Reina Díaz**	**10/12/2022**
ASISTENTES:		

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiaima - Sena Regional Putumayo

Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional

Ciudad y fecha :		**Ficha:**	2339239
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada, verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			
Programa de Formación:	**TÉCNICO EN PASTELERIA**	**Codigo y versiòn: 235201 V1**	
Nombre del Instructor:	**Rosalba Reina**		
Nombre del Coordinador Académico:	**Jesús Leonardo Cabrera**		
Firma del Coordinador Académico			
Nombre del Supervisor del Contrato:	**Jesús Leonardo Cabrera**	**Firma:**	

CARPETA	ASPECTOS A VERIFICAR	Momentos de verificación del portafolio		Virtual		Presencial		OBSERVACIONES
		Lugar de la evidencia		Cumple		Cumple		
		Territorium	Drive	SI	NO	SI	NO	
1	**PLANEACION DE LA FORMACION**							
	1.0. DISEÑO CURRICULAR (pdf decargado de Sofiaplus)	x	X			x		
	1.1. PROYECTO FORMATIVO (pdf decargado de Sofiaplus)	X	X			x		
	1.2. **PLANEACIÓN PEDAGÓGICA, Formato vigente en la fecha de presentación en plataforma MiCompromiso.** SE EVIDENCIA EL CUMPLIMIENTO DEL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO TANTO EN PLATAFORMA VIRTUAL COMO EN PORTAFOLIO DEL INSTRCUTOR	X	X			x		
	1.3. REPORTE DE VIABILIDAD DEL PROYECTO (pdf descargado de sofiaplus)	X	X			x		
	1.4. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS AL INICIO DE LA FORMACION DE LA FICHA (entregado por encargado de ingresos, descaragdo de sofiaplus)	X	X			x		
	1.5 PRODUCTOS DEL PROYECTO FORMATIVO (Aplica si es acta de cierre de etapa lectiva, para regular) (Acta de sutentacion de proyecto ante la IE, aplica para Articulación grado 11)	X	X					
	EJECUCION DE LA FORMACION							
	1. INDUCCION							
	1.1. GUIA DE APRENDIZAJE INDUCCION	X	X			x		
	1.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACION DE INDUCCION	X	X			x		
	1.3. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS DE INDUCCION (xls descargado de sofiaplus)	X	X			x		
	1.4. ACTAS (acta de cierre induccion, acta de apertura de formación, acta de eleccion de voceros)	X	X			x		
	2.- GUÍAS DE APRENDIZAJE							
	RAP DEL PROGRAMA (43) RAP EJECUTADOS (43)	X	X			x		
	2. 1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO (10) GUÍAS DE APRENDIZAJE, CORRESPONDIENTES A (43) RAP (técnico, basicos y trasversales)							
	2.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR RESULTADO DE APRENDIZAJE?	X	X			x		
	3.- PLAN DE TRABAJO CONCERTADO - (deben haber trazabilidad con los productos de las guias)							
	SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO (11) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO (10) DE PRODUCTO (10)	X	X			x		
	4.- PLAN DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO							
	4.1. PLAN DE MEJORAMIENTO (SI APLICA)							No aplica
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍAPLUS, QUE A LA FECHA SE HAN CONCERTADO ( ) PLANES DE MEJORAMIENTO							
	SE EVIDENCIA ACTAS DE ENTREGA DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS A LOS APRENDICES.							
	5.- NOVEDADES (documento de soporte, acta)							
	5.1. RETIROS VOLUNTARIOS							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Retiros voluntarios**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							

2	**5.2. APLAZAMIENTOS**							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Aplazamientos**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							
	5.3. TRASLADOS							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Traslados**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							
	5.4. REINTEGROS							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Reintegros**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							
	5.5. REGISTRO DE ASISTENCIAS (deben estar firamdas por los aprendices) Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Registro Asistencias**" con los reportes de asistencia a formación por competencia, mes a mes.							
	5.6. DESERCIONES Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Deserciones**" con las actas debidamente firmadas.?		X			x		
	Se evidencia el registro de inasistencias en SofiaPlus, por cada aprendiz descrito en el acta de deserción.		X			x		
	5.7. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS							
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados , Juicios evaluativos x evaluar ___ , Estado en formacion.**	X	X			x		
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS?							
	5.8. PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023							
	ACTA DE CIERRE DE TITULADA, DONDE CONSTE LA OPCION QUE ESCOGIERON LOS APRENDICES PARA LA ETAPA PRODUCTIVA.							
	5.9. MANEJO PLATAFORMA TERRITORIUM							
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA TERRITORIUM ACCIONES DE EJECUCION DE LA FORMACION, POR PARTE DE CADA INSTRUCTOR RESPONSABLE DE CADA COMPETENCIA	X	X	x				
	SE EVIDENCIA PORTAFOLIO DE LOS APRENDICES EN PLATAFORMA TERRITORIUM (solo aplica para Regular)		X	x				
3	**VERIFICACION DE PORTAFOLIO**							
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO ACTAS DE CIERRE PARCIAL Y/O DE ETAPA LECTIVA, DEBIDAMENTE FIRMADAS POR TODO EL EQUIPO EJECUTOR.	X	X	x				Cierre final de etapa lectiva
	SE EVIDENCIA LISTA DE CHEQUEO DEBIDAMENTE DILIGENCIADA POR CADA ACTA DE CIERRE	X	X	x				
4	**OBSERVACIONES GENERALES**							



Firma del Instructor

CUMPLE CON EL PORTAFOLIO

SI	x
NO	



Firma del Verificador

Centro Agroforestal y Acuicola Arapiaima - Sena Regional Putumayo

Procedimiento Ejecución de la Formación Profesional Integral

Lista de verificación a la Ejecución de la formación profesional

Ciudad y fecha :		**Ficha:**	2618270
La siguiente lista de verificación tiene como finalidad, realizar el seguimiento al proceso de Formación Profesional para los instructores de formación Titulada, verificando el cumplimiento del Portafolio DEL INSTRUCTOR Y DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL			
Programa de Formación:	**TÉCNICO EN PASTELERIA**	**Codigo y versiòn:**	**235201 V1**
Nombre del Instructor:	**Rosalba Reina**		
Nombre del Coordinador Académico:	**Jesús Leonardo Cabrera**		
Firma del Coordinador Académico			
Nombre del Supervisor del Contrato:	**Jesús Leonardo Cabrera**	**Firma:**	

CARPETA	ASPECTOS A VERIFICAR	Momentos de verificación del portafolio		Virtual		Presencial		OBSERVACIONES
		Lugar de la evidencia		Cumple		Cumple		
		Territorium	Drive	SI	NO	SI	NO	
1	**PLANEACION DE LA FORMACION**							
	1.0. DISEÑO CURRICULAR (pdf decargado de Sofiaplus)	x	X			x		
	1.1. PROYECTO FORMATIVO (pdf decargado de Sofiaplus)	X	X			x		
	1.2. **PLANEACIÓN PEDAGÓGICA, Formato vigente en la fecha de presentación en plataforma MiCompromiso.** SE EVIDENCIA EL CUMPLIMIENTO DEL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO TANTO EN PLATAFORMA VIRTUAL COMO EN PORTAFOLIO DEL INSTRCUTOR	X	X			x		
	1.3. REPORTE DE VIABILIDAD DEL PROYECTO (pdf descargado de sofiaplus)	X	X			x		
	1.4. LISTA DE APRENDICES MATRICULADOS AL INICIO DE LA FORMACION DE LA FICHA (entregado por encargado de ingresos, descaragdo de sofiaplus)	X	X			x		
	1.5 PRODUCTOS DEL PROYECTO FORMATIVO (Aplica si es acta de cierre de etapa lectiva, para regular) (Acta de sutentacion de proyecto ante la IE, aplica para Articulación grado 11)	X	X					
	EJECUCION DE LA FORMACION							
	1. INDUCCION							
	1.1. GUIA DE APRENDIZAJE INDUCCION	X	X			x		
	1.2. INSTRUMENTOS DE EVALUACION DE INDUCCION	X	X			x		
	1.3. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS DE INDUCCION (xls descargado de sofiaplus)	X	X			x		
	1.4. ACTAS (acta de cierre induccion, acta de apertura de formación, acta de eleccion de voceros)	X	X			x		
	2.- GUÍAS DE APRENDIZAJE							
	RAP DEL PROGRAMA ( ) RAP EJECUTADOS ( )	X	X			x		
	2. 1. SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO ( ) GUÍAS DE APRENDIZAJE, CORRESPONDIENTES A ( ) RAP (técnico, basicos y trasversales)							
	2.2. SE EVIDENCIA LAS LISTAS DE CHEQUEO , TALLER , INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN POR RESULTADO DE APRENDIZAJE?	X	X			x		
	3.- PLAN DE TRABAJO CONCERTADO - (deben haber trazabilidad con los productos de las guias)							
	SE EVIDENCIA EN EL PORTAFOLIO (8) PLANES DE TRABAJO CONCERTADOS DEBIDAMENTE DILIGENCIADOS, EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO ( ) DE PRODUCTO ( )	X	X			x		
	4.- PLAN DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS Y/O PLAN DE MEJORAMIENTO							
	4.1. PLAN DE MEJORAMIENTO (SI APLICA)							No aplica
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA SOFÍAPLUS, QUE A LA FECHA SE HAN CONCERTADO ( ) PLANES DE MEJORAMIENTO							
	SE EVIDENCIA ACTAS DE ENTREGA DE ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS A LOS APRENDICES.							
	5.- NOVEDADES (documento de soporte, acta)							
	5.1. RETIROS VOLUNTARIOS							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Retiros voluntarios**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							

2	**5.2. APLAZAMIENTOS**							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Aplazamientos**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							
	5.3. TRASLADOS							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Traslados**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							
	5.4. REINTEGROS							
	Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Reintegros**" con su respectivo radicado y pantallazo del registro de la novedad en sofiaplus?							
	5.5. REGISTRO DE ASISTENCIAS (deben estar firamdas por los aprendices) Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Registro Asistencias**" con los reportes de asistencia a formación por competencia, mes a mes.	X	X					
	5.6. DESERCIONES Se evidencia en el portafolio Carpeta denominada "**Deserciones**" con las actas debidamente firmadas.?	X	X			x		Se evidencias solicitudes de 10 deserciones
	Se evidencia el registro de inasistencias en SofiaPlus, por cada aprendiz descrito en el acta de deserción.		X			x		
	5.7. REPORTE DE JUICIOS EVALUATIVOS							
	SE REVISA EN LA PLATAFORMA SOFIA PLUS, LOS JUICIOS EVALUATIVOS DE CADA UNO DE LOS APRENDICES DE LA FICHA _____, **juicios evaluativos aprobados , Juicios evaluativos x evaluar ___ , Estado en formacion.**	X	X			x		
	SE ENCONTRARON NOVEDADES DE JUICIOS EVALUATIVOS?							
	5.8. PLANEACION Y SEGUIMIENTO ETAPA PRODUCTIVA.- GFPI-F-023							Los aprendices iniciaron en octubre su etapa lectiva. Aún no tienen definida su etapa productiva
	ACTA DE CIERRE DE TITULADA, DONDE CONSTE LA OPCION QUE ESCOGIERON LOS APRENDICES PARA LA ETAPA PRODUCTIVA.							
	5.9. MANEJO PLATAFORMA TERRITORIUM							
	SE EVIDENCIA EN LA PLATAFORMA TERRITORIUM ACCIONES DE EJECUCION DE LA FORMACION, POR PARTE DE CADA INSTRUCTOR RESPONSABLE DE CADA COMPETENCIA	X	X	x				
	SE EVIDENCIA PORTAFOLIO DE LOS APRENDICES EN PLATAFORMA TERRITORIUM (solo aplica para Regular)		X	x				
3	**VERIFICACION DE PORTAFOLIO**							
	SE EVIDENCIA EN PORTAFOLIO ACTAS DE CIERRE PARCIAL Y/O DE ETAPA LECTIVA, DEBIDAMENTE FIRMADAS POR TODO EL EQUIPO EJECUTOR.	X	X	x				
	SE EVIDENCIA LISTA DE CHEQUEO DEBIDAMENTE DILIGENCIADA POR CADA ACTA DE CIERRE	X	X	x				
4	**OBSERVACIONES GENERALES**							

_____
Firma del Instructor

CUMPLE CON EL PORTAFOLIO
SI [X]
NO [ ]

_____
Firma del Verificador

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHwjrodrig	WILLIAM JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-086-951810	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 25 de noviembre de 2022	

Comisión Servicio al Interior del País - Tramite - Inicial

Solicitud de Comisión No.	65222	**Fecha Solicitud**	2022-11-25	**Estado de la Comisión**	Autorizada	**Unidad Ejecutora o Subunidad - 36-02-00-086-951810 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO**		
Tipo de Comisión	Servicio	**Fecha Aut./ Rech.**	2022-11-25	**Genera Viáticos**	SI	**Genera gastos de viaje**	Si	**Requiere Pasajes Aéreos** NO
Transporte por Vía	Terrestre	**Área u Oficina**	INSTRUCTOR REGULAR			**Tipo de trámite**	Inicial	**Comisión Inicial**

CDP de viáticos

Consecutivo CDP	4522	**Dependencia Solicitante**		951845 CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO -SERVICIOS PRESTADOS A LA FORMACION	
Rubro Presupuestal de Viaticos		C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	**Rubro Presupuestal de Gastos de Viaje**	C-3603-1300-14-0-3603025-02 - ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS - SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL - MEJORAMIENTO DEL SERVICIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DEL SENA NACIONAL	

Nombre	Tipo y Número de Documento	Cargo	Estado	Fecha Inicial Comisión	Fecha final Comisión	Dpto. / Municipio Origen	Dpto. / Municipio Destino	N°. Días	Pernocta Último día Comisión	Porcentaje Pernocta	Total dias	Base de Liquidación	Valor Viático Diario	Valor Total Viáticos	Valor Gastos de Viaje	Valor total a pagar	Objeto de la Comisión por Tercero
ROSALBA REINA DIAZ	CC: 51816401	INSTRUCTOR REGULAR	Autorizada	2022-12-05	2022-12-07	PUTUMAYO / PUERTO ASIS	PUTUMAYO / SAN MIGUEL	2,5	No	50	2,5	3.061.675,00	196.000,00	490.000,00	95.045,00	585.045,00	Impartir formación para hacer un fortalecimiento en procesos en el área de Pastelería en San Miguel Putumayo
											Totales Solicitud de Comisión			**490.000,00**	**95.045,00**	**585.045,00**	

OBJETO DE LA COMISIÓN

Impartir formación para hacer un fortalecimiento en procesos en el área de Pastelería en San Miguel Putumayo

ORDENADOR DEL GASTO

Identificacion:	4616303	Nombre:	WILLIAM JAMES RODRIGUEZ ORTIZ	Cargo:	SUBDIRECTOR CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO

VISTO BUENO JEFE INMEDIATO

Nombre:	""	Cargo:	""

MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO

Firmado digitalmente por: MINISTERIO DE HACIENDA Y CREDITO PUBLICO
Serial del certificado: 520824264339496578729996
Unidad Organizacional: SUBDIRECCION DE OPERACIONES
Localizacion: BOGOTA D.C.
Fecha y hora: 2022-11-25T19:22:37.978-05:00

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

Documento de Autorización, Reconocimiento y Ordenación de Pago Comisión al Interior del País

Usuario que Genera Reporte:	MHwjrodrig	WILLIAM JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
Unidad ó Subunidad que Genera Reporte:	36-02-00-086-951810	CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA - PUTUMAYO
Fecha y Hora Generación Reporte:	viernes, 25 de noviembre de 2022	

Firma Responsable

Verificado Por:	AMANDA BELEN LENIS BENAVIDES	Fecha Verificación:	25/11/2022 17:22:07

Firmado digitalmente por:
Nombre: WILLIAM JAMES RODRIGUEZ ORTIZ
Cédula de ciudadanía: 4616303
Usuario SIIF: MHwjrodrig
25/11/2022 7:22:49 p. m.

Este documento se encuentra firmado digitalmente de acuerdo a los lineamientos legales definidos en la ley 527 de 1.999 y sus decretos reglamentarios. Por lo tanto, el original de este documento se encuentra en formato electrónico y goza de autenticidad, integridad y no repudiación. Los certificados digitales de firma del presente documento se han emitido por una entidad de certificación digital Abierta de confianza.

TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA

FECHA INICIAL: 01/02/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 16/12/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2519708 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2642372 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2339239 - PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

29080101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	352,00

FICHA DE APRENDIZAJE: 2482806 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2489303 - HIGIENE PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 39,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2684229 - PROCESOS BASICOS DE PASTELERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTAR MATERIA PRIMA E INSUMOS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN, APLICANDO NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL, ASPECTO AMBIENTAL ES BPM. Y ÉTICA PROFESIONAL

DECORAR CREATIVAMENTE PRODUCTOS ACONDICIONADOS Y HORNEADOS DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, NORMATIVA VIGENTE, USANDO IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD Y REPORTANDO LAS NO CONFORMIDADES

ELABORAR Y ACONDICIONAR MASAS Y/O BATIDOS, SEGÚN CONOCIMIENTOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS, ESPECIFICACIONES DE LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, MANEJANDO RESPONSABLEMENTE LAS MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y DE LOS RESIDUOS DEL PROCESO

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,70

FICHA DE APRENDIZAJE: 2513818 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2581758 - PROCESOS BASICOS DE PANADERIA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ELABORAR ALIMENTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA VIGENTE

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

ALISTA LA MATERIA PRIMA DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

ALISTAR LAS MÁQUINAS Y EQUIPOS PARA PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN SEGÚN ESPECIFICACIONES DEL PROCESO

DOSIFICAR LA MATERIA PRIMA SEGÚN ORDENES DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE

INCORPORAR LAS MATERIAS PRIMAS SEGÚN ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ORIENTADAS

REALIZAR EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN DE ACUERDO CON LA TÉCNICA Y PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO

UTILIZAR LOS IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD E HIGIENE DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 99,60

FICHA DE APRENDIZAJE: 2581779 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2576687 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2618270 - PASTELERIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

29080101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	197,40

FICHA DE APRENDIZAJE: 2538073 - HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

1.COMPRENDER LA NORMATIVIDAD RELACIONADA CON HIGIENE, INOCUIDAD Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS TENIENDO EN CUENTA LINEAMIENTOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR-PAE Y REGLAMENTACIÓN SANITARIA.

2. APLICAR BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO CON NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE

29080102301 PLANEAR RECURSOS PARA IDENTIFICACIÓN DE FACTORES DE CONTAMINACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDIDAS PREVENTIVAS SEGÚN LEGISLACIÓN SANITARIA Y NORMATIVA ALIMENTARIA.

29080102302 APLICAR PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN RELACIONADAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS.

29080102303 VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

29080102304 REALIZAR AJUSTES A PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN CON BASE EN LEGISLACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y REQUERIMIENTOS DE LA EMPRESA.

3. GENERAR LAS ALERTAS FRENTE A RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS SEGÚN LINEAMIENTOS NORMATIVOS VIGENTES.

4.ADOPTAR LA CULTURA DEL BUEN TRATO EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN TENIENDO EN CUENTA PRINCIPIOS DE RESPETO Y POLÍTICA DE SERVICIO DEFINIDA POR LA ENTIDAD.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 47,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2561284 - PASTELERIA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ACONDICIONAR COBERTURA DE CHOCOLATE DE ACUERDO CON PARAMETROS TECNICOS Y LINEAMIENTOS DEL PROCESO.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: ALMACENAR PRODUCTOS ALIMENTICIOS E INSUMOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080101001 PLANEAR RECURSOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NATURALEZA DEL PRODUCTO Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101002 UBICAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CONFORME A SU NATURALEZA Y TÉCNICAS DE ALMACENAMIENTO

29080101003 INVENTARIAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS ALMACENADOS TENIENDO EN CUENTA EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA

29080101004 MONITOREAR LAS VARIABLES DE CONTROL EN EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS, PRODUCTOS EN PROCESO Y PRODUCTOS TERMINADOS SEGÚN NORMATIVA Y PROCEDIMIENTOS DE LA EMPRESA

29080101005 PROPONER ACCIONES DE MEJORA EN EL ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON BASE EN LAS CONTINGENCIAS IDENTIFICADAS Y LA NORMATIVA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080106301 ALISTAR INSTALACIONES, MAQUINARIA, MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y HERRAMIENTAS DE ACUERDO CON ORDEN DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVA.

29080106302 ELABORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA, SEGÚN CRITERIOS TÉCNICOS, CARACTERÍSTICAS Y TENDENCIAS TECNOLÓGICAS

29080106303 DECORAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA CONFORME A LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y MERCADO.

29080106304 CORREGIR LAS VARIACIONES Y DEFECTOS PRESENTADOS EN EL PROCESO Y PRODUCTOS DE PASTELERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: HIGIENIZAR PLANTA DE ALIMENTOS SEGÚN PROCEDIMIENTO TÉCNICO Y NORMATIVA SANITARIA

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

29080109201 DETERMINAR LOS PELIGROS DE CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS CON BASE EN LA NORMATIVA SANITARIA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

2402015301 IDENTIFICAR LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL DEL SENA Y EL ROL DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL DE ACUERDO CON SU PROYECTO DE VIDA Y EL DESARROLLO PROFESIONAL.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 317,30

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 1433,10

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS
01/02/2022	04/02/2022	OTROS	14,00
02/05/2022	14/05/2022	OTROS	50,00
06/06/2022	11/06/2022	OTROS	40,00
18/07/2022	23/07/2022	OTROS	30,00
01/08/2022	23/08/2022	OTROS	28,00
12/09/2022	23/09/2022	OTROS	22,00
01/10/2022	09/10/2022	OTROS	46,00
02/11/2022	04/11/2022	OTROS	4,00
05/12/2022	07/12/2022	OTROS	10,00

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 244,00

INSTRUCTOR: ROSALBA REINA DIAZ

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO AGROFORESTAL Y ACUICOLA ARAPAIMA